



ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Dokumentace přihlášených výrobků k
hodnocení



Akce „Oslava mléka 2015“ byla uskutečněna ve spolupráci a za laskavé podpory těchto partnerů:

Odkaz na podporující instituce, společnosti a fotodokumentaci soutěžících výrobků naleznete zde:

www.conferencepartners.cz/OSLAVAMLEKA

OBSAH

Pozvánka s programem.....	003 - 004
Pořadatelé a partneři.....	005
Mléčné přivítání.....	006 - 012
Úvodní slovo ministra zemědělství.....	013
Vystoupení prezidenta AK ČR.....	014 - 015
Mléko opět slaví.....	016 - 017
Mléčné výrobky v nutričně vyvážené stravě.....	018 - 027
Přihlášené výrobky (rodné listy).....	028 - 094
Přihlášené výrobky přehled.....	095 - 097
Hodnotitelské komise.....	098
Oceněné výrobky.....	099 - 100
Mlékárenský výrobek roku 2015 - prezentace oceněné výrobky.....	101 - 111
Diplomy 1. místa a finalisté v pořadí všech kategorií.....	112 - 136
Význam konzumace mléka u dětí.....	137 - 142
Novinky roku 2015.....	143 - 145
Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků v ČR v roce 2014.....	146 - 148
Sýrová etiketa roku 2014.....	149 - 150
Tisková zpráva - Mlékárenský výrobek roku 2015.....	151 - 153
Cena médií - 2015.....	154 - 156
Webová stránka akce.....	157



oslava mléka



Ministerstvo zemědělství
Českomoravský svaz mlékařenský
Agrární komora České republiky
Český komitét Mezinárodní mlékařské federace
Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha
Sekce pro mléko při Potravinářské komoře ČR

Vás co nejsrdečněji zvou
na slavnostní společenské setkání,
které se koná u příležitosti oslav

SVĚTOVÉHO DNE MLÉKA

ve středu 27. 5. 2015 od 14.00–18.00
na zámku Kostelec nad Černými lesy
náměstí Smiřických 1, Kostelec nad Černými lesy

Záštitu nad akcí převzal
Ministr zemědělství ing. Marian Jurečka

PROGRAM

1. Mléčné přivítání
2. Vystoupení zástupců MZe ČR, AK ČR a PK ČR
3. Mléčné výrobky v nutričně vyvážené stravě
4. Vyhlášení výsledků soutěže
„Mlékařenský výrobek roku 2015“
5. Význam konzumace mléka u dětí
6. Vyhlášení „Novinek roku 2015“ v mléčné
a sýrové řadě
7. Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků
8. Vyhlášení nejlepších sýrových etiket roku 2014
(Klub sběratelů kuriozit)
9. Vyhlášení ceny médií v soutěži
„Mlékařenský výrobek roku 2015“
10. Závěrečné slovo

Po ukončení oficiální části bude následovat odborně-
společenské setkání v prostorách zámku Kostelec nad
Černými lesy

Výstava a ochutnávka oceněných mlékařenských výrobků.
Prezence pozvaných účastníků od 13.30 hodin.

Tato pozvánka platí pro 1 osobu.



Pořádají:



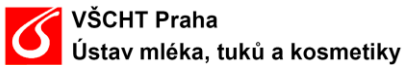
MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ



Český komitét MMF



VŠCHT Praha
Ústav mléka, tuků a kosmetiky



OSLAVA MLÉKA 2015

Partneři:



CHR HANSEN



KB



CO V SOBĚ SKRÝVÁ MLÉKO ?

~ 4,9 % mléčného cukru

(laktózy) podporuje trávení a pomáhá organismu vstřebávat minerály

~ 4 % mléčného tuku,

který je lehce stravitelný a který dodává organismu potřebnou energii

~ 3,4 % bílkovin

podporuje tvorbu a udržování svalové hmoty



~ 87 % vody

udržuje rovnováhu tekutin v organismu

~ 1 % vitamínů a minerálních látek

(např. vápníku) má zásadní význam pro silné kosti a zuby

např. **vitaminy skupiny B** jsou důležité pro metabolismus a nervový systém

Slavné citáty o mléce a sýrech....



Winston Churchill

slavný britský premiér,
21.03.1943:

**“There is no finer investment for
any community than putting milk
into babies.”**



„Není lepší investice pro kteroukoli společnost, než dávat mléko dětem.“



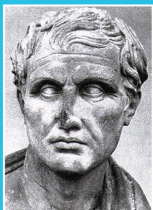
Wen Jiabao

(6. čínský premiér, 2006):

„I have a dream. I dream that every Chinese, especially every child, will drink 500 ml's of milk every day.“



„Mám sen. Sním o tom, že každý Číňan, a zvláště každé čínské dítě bude denně pít půl litru mléka.“



Publius Vergilius Maro

nejslavnější římský básník

(4. století před naším letopočtem)



„Ulehni se mnou na zelené listoví: máme zralé ovoce, měkké kaštiny a spoustu čerstvého sýra.“

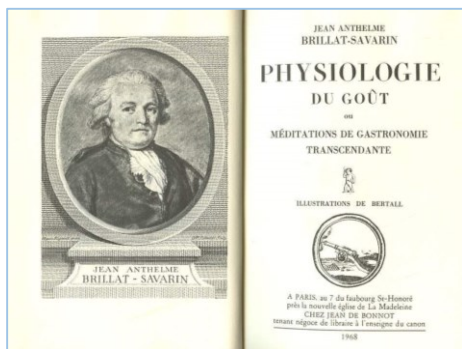


Patience Gray

slavná britská kuchařka,
cestovatelka a spisovatelka
(1917 – 2005)



„Sýr je pravděpodobně nejlepším pokrmem a víno nejlepším nápojem“



Jean Anthelme Brillat-Savarin
francouzský právník, politik,
ekonomický myslitel a houslista,
dnes známý především jako
gurmán a gastronom, autor knihy
„Fyziologie chuti“.
(1755 – 1826)



„Dezert bez sýra
je jako děvče bez úsměvu“

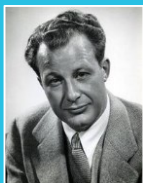


Louis Buñuel

španělský filmový režisér;
významná osobnost
světové kinematografie,
(1900 – 1983):



„Na stáří nezáleží, pokud ovšem nejste sýr.“



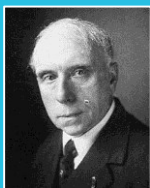
Clifton Fadiman

americký intelektuál,
rozhlasová a televizní
osobnost
(1904 - 1999):

**„Cheese is milk's leap
toward immortality“.**



„Sýr je skok mléka směrem k nesmrtelnosti.“



Maurice les Ombiaux
belgický novinář
a spisovatel
(1868 - 1943):



„Sýr je bratrem vína. Stejně jako víno ani sýr nikdy není týž. Je vrtkavý jako láska a je třeba jej zachytit v pravém okamžiku, kdy jeho lahodnost vrcholí.“



Jiří Suchý
český divadelník, hudebník,
textař, básník, skladatel,
spisovatel, filmař, grafik,
výtvarník, divadelní režisér
a sběratel.

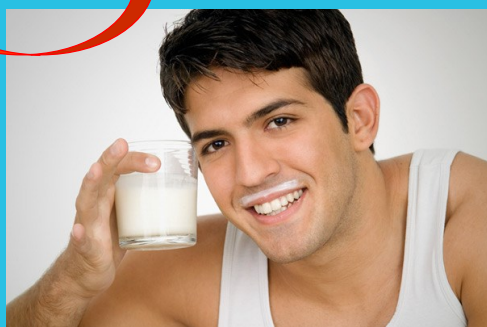


„Kondenzované mléko = mléko pro malé byty.“



Jiří Kopáček

„**Mléko** je prostě“



Tak tedy – s mlékem na zdraví !!!



Úvodní slovo

Ing. Marian Jurečka
ministr zemědělství

Světový dne mléka 2015
Kostelec nad Černými lesy 27. 5. 2015

Dámy a pánové,

Světový den mléka je vhodnou příležitostí připomenout si, jak důležitý nápoj mléko je. Mléko a mléčné výrobky patří k základním potravinám nezbytným pro kvalitní výživu lidí všech věkových kategorií. Odborníci pravidelně zdůrazňují význam mléka a jeho nejvýznamnějších složek, kterými jsou lehce stravitelné bílkoviny a mléčný tuk, ale zejména nenahraditelný vápník.

Ministerstvo zemědělství se společně s Evropskou komisí podílí na podpoře spotřeby mléka a mléčných výrobků, a to například u mladé generace na školách prostřednictvím programu „školního mléka“. V České republice byla podpora spotřeby „školního mléka“ zahájena v září 1999. Od našeho vstupu do EU byl tento program rozšířen i o podporu z unijních zdrojů.

Ve školním roce 2013/2014 dostávalo v rámci programu mléčné výrobky více než půl milionu dětí ze tří tisíc škol. Podporované mléčné výrobky se dodávají jak do základních škol, tak i do mateřských a středních škol. Jedná se o široký sortiment mléka a mléčných výrobků, jako jsou neochucené a ochucené polotučné mléko, zakysané mléčné nápoje, jogurty, sýry, tvarohy a smetanové krémy. Všechny jsou vyráběny v mlékárnách na území České republiky.

V roce 2014 bylo na podporu spotřeby školního mléka vyplaceno téměř 58 milionů korun, z toho 47 milionů ze státního rozpočtu a více než 10 milionů z rozpočtu Evropské unie.

České mlékárenství umí produkovat vysoce kvalitní výrobky, které plně dostojí současným světovým výživovým trendům.



**Vystoupení prezidenta Agrární komory ČR, ing. Miroslava Tomana, CSc.,
na oslavách Světového dne mléka
Kostelec nad Černými lesy, 29. duben 2015**

Vážené dámy, vážení pánové,

dovolte, abych i já svým slovem přispěl k dnešním oslavám Světového dne mléka, které nám nabízejí vhodnou příležitost k pozitivní popularizaci mléka a mléčných výrobků do širokého povědomí nejenom nás - s oborem spjatých profesionálů, ale také mezi širokou veřejnost.

Chov dojeného skotu a zpracování mléka jsou pilíře zemědělství a potravinářství a my můžeme být hrdí, že Česká republika má v těchto směrech hlubokou tradici a řemeslné umění. Chovatelsky patříme mezi nejužší špičku Evropy a jsem přesvědčen, že postupnými kroky a trpělivou komunikací se zákazníkem dokážeme zvrátit i současný negativní trend vývozu surového mléka a dovozů výrobků s přidanou hodnotou, jako jsou třeba sýry. Ostatně důraz na marketing a podporu odbytu české produkce je jednou ze zásadních priorit stávajícího vedení Agrární i Potravinářské komory, a je to i důvod proč vyvíjíme propagační aktivity a osvětu přes vlastní program Bílé plus.

Samozřejmě, že bych rád při dnešní slavnosti mluvil jen o tom, jak je celý sektor výroby a zpracování mléka v pořádku a chybí nám jen pověstné třešinky na smetanovém dortu k absolutní dokonalosti. Bohužel tomu tak není. Sektor se vlivem mnoha faktorů řítí na okraj krize. Byl zrušen systém mléčných kvót, potýkáme se s následky ruského embarga, na

evropském trhu číhají s rostoucí produkcí na příležitost dravci, jako je Německo, Dánsko či Holandsko, a k tomu cena mléka stále týden co týden klesá. Tato situace již není na salónní úvahy „co by, kdyby“, ale vyžaduje různé řešení.

To vidíme v komplexu opatření směřujících k chovatelům a mlékárnám. Na úrovni Evropské unie jde zejména o prosazení exportní dotace ohrožených komodit do třetích zemí, je nezbytné jednat o zvýšení evropské intervenční ceny a samozřejmě otevřít tuto problematiku na červnové Radě ministrů zemědělství. Na domácí půdě jde o prosazení nákupu mléčných komodit od Správy státních hmotných rezerv v úrovni zhruba 500 miliónů korun a co nejrychlejší schválení národních podpor pro chovatele na welfare a na příplatky na kvalitu, která míří i do mlékáren. Všechny tyto kroky je nezbytné sladit a učinit v co nejkratším horizontu tak, aby nás nemusely strašit vzpomínky na rok 2009 s obrovskými provozními ztrátami. Za podstatnou považuji také vzájemnou spolupráci všech partnerů od chovatelů, přes zájmové svazy a odbytová družstva po mlékárny a orgány státní správy, protože síly nesmíme tříštit, ale naopak – ještě důležitější je se nyní semknout.

Dámy a pánové,

velice rád bych z tohoto místa popřál všem oceněným producentům a výrobkům k úspěchům, které dosáhly, resp. dosáhnou v soutěži o Mlékárenský výrobek roku 2015 a o Novinku roku 2015, jak se dozvíme v další části programu. Zároveň bych chtěl poděkovat všem za obětavou práci, které pro tento mléčný sektor vykonávají, a věřím, že ve své činnosti vytrvají i do budoucna.

Přeji vám všem příjemný zbytek dnešního slavnostního odpoledne a děkuji za pozornost.



Mléko opět slaví

Ing. Jiří Kopáček, CSc.

Českomoravský svaz mlékárenský



Tak jako každý rok slavíme koncem května „Světový den mléka“. Ve většině mlékařských zemích se tato událost ustálila na dnu 1. června, v naší zemi se stále přikláníme ke čtvrtému květnovému úterku tak, jak byl tento den před 58 lety Světovou zdravotnickou organizací (WHO) a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) poprvé vyhlášen. Na tom konkrétním dnu oslavy samozřejmě až tolik nezáleží, důležité spíše je to, proč si lidé každoročně význam mléka a mléčné výživy připomínají.

Mléko je bezesporu tou nejzákladnější potravinou, ve které se skrývají nejcennější nutriční komponenty významné pro naši výživu a zdraví, nebo chcete-li normální život a vývoj. Kravské mléko obsahuje přibližně 3,4 % bílkovin, které zejména podporují tvorbu a udržování svalové hmoty, okolo 4,9 % mléčného cukru (laktózy) podporující naše trávení a napomáhající organismu vstřebávat minerály a přibližně 4 % lehce stravitelného mléčného tuku dodávajícího organismu potřebnou energii. Určitě nelze zapomenout také na 87 % vody udržující rovnováhu tekutin v organismu, ale zejména je u mléka potřeba zdůraznit přítomnost téměř 1 % vitamínů a minerálních látek, a to především vápníku, který má zásadní význam pro utváření silných kostí a zdravých zubů. Mezi vitaminy bych zmínil přinejmenším vitaminy skupiny B, která je tolik důležitá pro metabolismus a fungování nervového systému.

Když jsem se zamýšlel, co bych letos chtěl o mléku ještě říci, když jsem už za tolik předchozích let napsal a řekl snad úplně vše, napadlo mě připomenout několik významných citátů a výroků o mléce a sýrech, které zazněly z úst slavných osobností.

Asi tím pro mě nejsilnějším výrokem stále zůstává věta vyřčená 21.03.1943 z úst tehdejšího britského premiéra Winstona Churchilla při jeho památném rozhlasovém projevu. Pan Churchill tehdy prohlásil: **„Není lepší investice pro kteroukoli společnost, než dávat mléko dětem.“** („*There is no finer investment for any community than putting milk into babies.*“). Říkám si, kolik pravdy v této myšlence je, když si pomyslí, jak se dnes v Evropské unii diskutuje o změnách v programu „Školní mléko“, kdy chtějí někteří politici z tohoto podpůrného režimu vyloučit například ochucené mléčné výrobky. Těm by měl být zřejmě tento slavný Churchillův výrok nepřetržitě přehráván.

Když jsem v roce 2006 u příležitosti Světového mlékárenského kongresu IDF navštívil Čínu, zaujal mě výrok tehdejšího čínského premiéra Wen Jiabao, který byl umístěn na velkém transparentu v hlavním kongresovém sále: **„Mám sen. Sním o tom, že každý Číňan, a zvláště každé čínské dítě bude denně pít půl litru mléka.“** („*I have a dream. I dream that every Chinese, especially every child, will drink 500 ml of milk every day.*“). Když jsem se však zamyslel nad tím, co by to znamenalo, pokud by tato myšlenka byla naplněna, uvědomil jsem si, že by nám v tomto okamžiku na světě mléko vlastně ani nestačilo. A přesto, že se uvedená denní spotřeba půl litru mléka na osobu nezdá nereálná, tak například v Čechách bychom museli naši spotřebu konzumního mléka dokonce ztrojnásobit. Ale to by bylo jistě příjemné.

Ale přesuňme se nyní ke slavným výrokovům ze světa sýrů. Zde začnu jedním datovaným již do antické doby. Ve 4. století před naším letopočtem píše v jedné své básni nejslavnější římský básník Publius Vergilius Maro: **„Ulehni se mnou na zelené listoví: máme zralé ovoce, měkké kaštiny a spoustu**

čerstvého sýra.“ Z tohoto poetického výroku je jasně zřejmé, jak dlouhou historii mléčné výrobky mají, v tomto případě právě sýry. Daleko později napsala slavná britská kuchařka, cestovatelka a spisovatelka Patience Gray (1917 – 2005), že **„Sýr je pravděpodobně nejlepším pokrmem a víno nejlepším nápojem“**. Středověký francouzský právník, politik, ekonomický myslitel a houslista, dnes známý především jako gurmán a gastronom, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826), který je autorem světoznámé knihy „Fyziologie chuti“, o sýru dokonce hlásil, že **„Dezert bez sýra je jako děvče bez úsměvu“**. Když tuto myšlenku vyřknul poprvé, tak prý doslova řekl, že **„dezert bez sýra je jako kráska, které chybí jedno oko“**, ale tento svůj přírůstek pak několikrát modifikoval. Ale opět měl pravdu, a jak nje vidět, zejména právě Francouzi si tuto myšlenku navždy vzali k srdci.

Slavný španělský filmový režisér a významná osobnost světové kinematografie, Louis Boñuel (1900 – 1983) vyřknul následující moudrost: **„Na stáří nezáleží, pokud ovšem nejste sýr“**. Americký intelektuál Clifton Fadiman (1904 - 1999) známý z rozhlasového a televizního vysílání prohlásil, že **„Sýr je skok mléka směrem k nesmrtelnosti“**. A citáty o sýrech zakončím nádhernou myšlenkou z úst Maurice les Ombiaux, belgického novináře a spisovatele žijícího v letech 1868 - 1943: **„Sýr je bratrem vína. Stejně jako víno ani sýr nikdy není týž. Je vrtkavý jako láska a je třeba jej zachytit v pravém okamžiku, kdy jeho lahodnost vrcholí.“** *Krásné, není, liž pravda!*

A abychom se podívali také do českých luhů a hájů, vzpomenu na úsměvný výrok našeho populárního divadelníka, hudebníka a textaře, pana Jiřího Suchého, který svého času prohlásil, že **„Kondenzované mléko je mléko pro malé byty.“**

Nemyslím si, že mám právo se řadit mezi tyto citované známé osobnosti. Přesto si ale neodpustím, abych opětovně připomněl mnou často opakované tvrzení o tom, že **„Mléko je prostě lék“**, a to nejenom proto, že slovíčko „lék“ je vlastně slovním základem slova „mléko“, ale hlavně proto, že jsem opravdu přesvědčen, že tento výrok je pravdivý. A nemyslím tím nijaké zdravotní tvrzení, které bych musel podle současné legislativy složitě dokazovat.

A tak tedy končím výzvou k Vám všem, abyste měli toto vše na paměti a nezapomínali do svého jídelníčku zařazovat každý den mléčné výrobky, alespoň dvakrát až třikrát, a sami na sobě se přesvědčili, zda tato „mléčná medicína“ funguje.

A proto **MLÉKU a S MLÉKEM NA ZDRAVÍ !!!**





MLÉČNÉ VÝROBKY V NUTRIČNĚ VYVÁŽENÉ STRAVĚ

P.TLÁSKAL

**SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU
FN MOTOL**

NUTRIČNĚ VYVÁŽENÁ STRAVA

**MUSÍ DOSTATEČNĚ ZAJISTIT VŠECHNY POTŘEBNÉ
SLOŽKY, KTERÉ LIDSKÝ ORGANISMUS POTŘEBUJE
A SOUČASNĚ NESMÍ ORGANISMUS ZATÍŽIT
SLOŽKAMI, KTERÉ HO MOHOU POŠKOZOVAT**

**NUTRIČNĚ VYVÁŽENÁ STRAVA
MUSÍ BÝT DOSTATEČNĚ PESTRÁ A HODNOTNÁ
PŘIMĚŘENÁ VĚKU, POHLAVÍ, FYZICKÉMU ZATÍŽENÍ
A ZDRAVOTNÍMU STAVU**

DOPORUČOVANÁ PESTROST POTRAVINOVÁ PYRAMIDA



Skupiny potravin a jejich zastoupení v dennímu příjmu

1. Obiloviny a brambory 30%
2. Zelenina 26%
3. Ovoce 17%
4. Mléko a mléčné výrobky 18%
5. Maso, ryby, vajíčka 7%
6. Tuky, oleje 2%

[DGE -2005](#)

Procentuelní příjem energie

1. Výrobky z obilovin a obiloviny 40%
2. Zelenina a ovoce 35%
3. Mléko, mléčné výrobky, maso, ryby, vejce, luštěniny 20%
4. Tuky, oleje, sladkosti 5%

[Americká potravinová pyramida](#)

KONZUMACE MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ Z VÝSLEDKŮ ČTYŘ STUDÍÍ V ČESKÉ POPULACI SPV - ROK 2007-2014

	MLÉKO		MLÉČNÉ VÝROBKY	
	Denně	Nedostatečně	Denně	Nedostatečně
Předškoláci	44,6 %	13,4%	66,3%	4,0%
Mladší školáci A	46,2%	21,3%	59,3%	3,3%
Mladší školáci B	42,6%	21,5%	60,3%	5,9%
Starší školáci	38,5%	23,8%	57%	4,5%
Dospívající	33%		44%	
Dospělí	36%		44%	
Senioři	36%		42%	

Závěr: Mléčné výrobky jsou více a lépe preferovány

NUTRIČNÍ HODNOTA POTRAVINY

NUTRIČNÍ HODNOTA POTRAVINY JE URČOVÁNA OBSAHEM V NÍ OBSAŽENÝCH ŽIVIN A JEJICH VYUŽITELNOSTÍ V METABOLICKÝCH PROCESECH ORGANISMU

MLÉKO

L.Čurda, J.Štětina. Mléko a mléčné výrobky. J.Dostálová, P.Kadlec a kolektiv Technologie potravin. Potravinářské zbožíznalství.Key Publishing, Ostrava, 2014, str. 118-157

LZE POVAŽOVAT ZA TÉMĚŘ IDEÁLNÍ POTRAVINU PROTOŽE OBSAHUJE NEJEN VŠECHNY ZÁKLADNÍ ŽIVINY, ALE I VĚTŠINU MINERÁLNÍCH LÁTEK A VITAMINŮ

VÝZNAM MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ V ČASNÉ I POZDĚJŠÍ VÝŽIVĚ ČLOVĚKA

- **VYSOKÁ VÝŽIVOVÁ HODNOTA**
 - **Zdroj kvalitních bílkovin** (ve vztahu k masu“dna“ , mléko má nízký obsah purinových látek)
 - **Dobrá stravitelnost** (mastné kyseliny s krátkým a středním uhlíkovým řetězcem)
 - **Obsahuje mléčné fosfolipidy** (význam pro vytváření buněčných membrán)
 - **Je nenahraditelným zdrojem vápníku**, ale obsahuje i řadu dalších minerálních látek, zvláště P, Mg, Zn, a Se
 - **Je zdrojem řady vitaminů** – A, D , E, skupiny B - B(1), B(2), B(12).
- **MLÉČNÉ VÝROBKY MAJÍ NAVÍC**
 - **Kysané výrobky** (lepší stravitelnost živin, probiotický účinek)
 - **Sýry** (vysoký obsah využitelného vápníku, minerálních látek-Zn,Mg, vitaminů.....)
 - **Smetana, máslo** (vysoký obsah tuku
 - **Tvarohy** (vysoký obsah bílkovin.....)
 -

V ROCE 2012 INOVOVALA SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU VÝŽIVOVÁ DOPORUČENÍ PRO OBYVATELSTVO ČR

DOPORUČENÍ K MLÉČNÝM VÝROBKŮM

- Udržet, eventuálně ještě rozšířit nabídku mléčných výrobků s nižším obsahem mléčného tuku, zejména kysaných mléčných výrobků

WWW.SPOLVYZIVA.CZ

MLÉČNÝ TUK VE VÝŽIVĚ DOSPĚLÉHO ČLOVĚKA

Tukový metabolismus

potřeba tuku u dospělého člověka

je asi 30% celkového energetického příjmu v

poměru 1:1 živočišný : rostlinný

tzn: 30% až 35% z 2500 kcal = 750 až 875 kcal : 9 = 83-97 g tuku

83-97 g tuku : 2 = asi **40 – 50 g živočišného tuku / den**

Obsah tuku v mléce některých mléčných výrobcích (100g)

Mléko plnotučné **3,9g**, polotučné **1,5g**, Sýry tavené light **6g**,

30% Eidam **15g**, 45% Gouda **26g**, 65% smetanový sýr **26g**,

Měkký tvaroh **0,4g**, cottage **3,9g**, tučný tvaroh **13,5g**

ROZŠÍŘENÍ NABÍDKY ZAKYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

HISTORIE:

Již v dávné minulosti užívali antičtí lékaři “zakysaných mléčných přípravků” k léčbě některých onemocnění

ÚČINEK MLÉČNÝCH BAKTERIÍ:

- Příznivě ovlivňují složení střevní mikroflóry
- Pozitivně ovlivňují metabolické procesy v trávicím traktu
- Podporují využitelnost živin i jiných nutričních látek
- Podporují střevní motilitu
- Aktivují obranné vlastnosti organismu
-

MECHANISMUS ÚČINKU MLÉČNÝCH BAKTERIÍ

Probiotika iniciují aktivaci specifických genů lokalizovaných v buňkách a tak ovlivňují široké spektrum střevních funkcí včetně:

- regulace nutričního metabolismu,
- slizniční bariéry,
- epiteliálních buněčných funkcí,
- stimulace imunitního systému,
-

MLÉČNÉ BAKTERIE A STŘEVNÍ MIKROFLÓRA

- **Probitické bakterie kysaných mléčných výrobků mají význam v udržení přirozené rovnováhy mikroorganismů trávicího traktu.**

Toto se projevuje především při porušení střevní mikroflóry v souvislosti s léčbou infekčních onemocnění některými antibiotiky. Při změnách střevní mikroflóry po chirurgickém zákroku, po radioterapii, ale i při stresu a podobně.

POZITIVNÍ ÚČINEK PROBIOTIK NA STŘEVNÍ MIKROFLÓRU

- **Brání růstu patogenních mikroorganismů**
 - ▶ využití v prevenci a léčbě průjemových onemocnění

konvertují laktózu a ostatní sacharidy na kyselinu mléčnou, produkují H_2O_2 , biociny, dekonjugují vázané žlučové kyseliny na volné, blokují receptory adheze patologických mikroorganismů ve střevě, inaktivují účinky enterotoxinů.....

ÚČINEK ZAKYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ NA TRÁVENÍ

- **Bílkovina** je lépe hydrolyzována a vstřebána
- Účinkem mírné lipázové aktivity probiotického kmene *Lactobacillus* je lépe metabolizován i **mléčný tuk**
- Fermentací se cca o 30-50% snižuje procento **mléčného cukru (laktóza)** a zlepšuje se její tolerance
- Příznivě je ovlivňován metabolismus **cholesterolu**, snižuje se jeho resorpce
- Zvyšuje se vstřebávání **vápníku**
- *Laktobacillus* zvyšuje přirozenou syntézu některých **vitaminů ze skupiny B**.

DALŠÍ ÚČINKY MLÉČNÝCH BAKTERIÍ V TRÁVICÍM TRAKTU

- **Snižují aktivitu** některých enzymů, které jsou odpovědné za tvorbu látek podporujících **vznik nádorů**
- Některé probiotické mikroorganismy aktivují imunokompetentní buňky střeva a mohou tak **příznivě ovlivňovat imunitu**
- Při výrobě kysaných mléčných výrobků se přemění část laktózy na kyselinu mléčnou. *Bifidobakterie* vytvářejí kyselinu mléčnou a kyselinu octovou
Vytváření organických kyselin a snižování hodnoty pH přispívá ke zrychlování střevní pasáže - **mají příznivý účinek na zácpu**

UPRAVENÉ MLÉČNÉ VÝROBKY MOHOU ZLEPŠOVAT NUTRIČNÍ VYVÁŽENOST NAŠÍ STRAVY

Ukazuje se, že rozvoj civilizačních onemocnění (obezita, cukrovka 2. typu, nemoci srdce a cév...) souvisí s nevhodným životním stylem člověka, kde významnou úlohu hraje výživa

Nedostatek vápníku (hlavním zdrojem je mléko a mléčné výrobky), vitamínu D, fyzické aktivity a nepřízeň genetiky jsou hlavní aktivátory pro rozvoj osteoporózy

K rizikovým faktorům výživy patří :

- Nadbytečný příjem kuchyňské soli
- Vysoký příjem cukrů (mono a disacharidů, s výjimkou laktózy)
- Vysoká konzumace SAFA a nízká konzumace PUFA
- Nedostatečný příjem vitamínu D

ZE ZAHRANIČNÍ STUDIE KE KONZUMACI KUCHYŇSKÉ SOLI Z POTRAVIN

Grimes C.A., Cambell K.J., Riddell L.J. Nowson C.A.: Sources of sodium in Australian children's diets and the effect of the application of sodium targets to food products to reduce sodium intake. Br.J.Nutr. 2011, Feb, 105 (3): 468-477

Do studie bylo zapojeno 4487 dětí ve věku 2-16 let. Nejvyšší příjem sodíku byl ve všech skupinách dětí zaznamenán z:

cereálních výrobků (43%), včetně chleba (13%) a cereálií konzumovaných ke snídani (4%). Dále to bylo maso, drůbeží výrobky (16%), zpracované maso (8%), uzeniny (3%), mléčné výrobky (11%), pikantní omáčky či ochucovadla (7%).

OMEZENÍ KUCHYŇSKÉ SOLI I PŘI VÝROBĚ MLÉČNÝCH VÝROBKŮ MŮŽE VÝZNAMNĚ PŘÍSPĚT KE ZLEPŠENÍ ZDRAVOTNÍHO STAVU NAŠICH OBYVATEL

CUKR V MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH

SPV VE SPOLUPRÁCI SE SZU VYDALA BROŽURKU ZDRAVÁ ŠKOLNÍ SVAČINA – ANEB UZDRAVME SVŮJ ŠKOLNÍ AUTOMAT I BUFET

S DOPORUČENÍM, ŽE MAXIMÁLNĚ 10% ENERGIE VE VÝROBCÍCH BY MĚLO POCHÁZET Z PŘIDANÝCH CUKRŮ

MLÉKO, MLÉČNÉ VÝROBKY – DOPLŇKY ŽIVIN

- Například v roce 2003-2004 byla ve Finsku zahájena **plošná fortifikace vitaminem D** u mléka a margarínů. Účinek fortifikace byl ověřován studií u 4letých dětí na hladinách 25 hydroxyvitaminu D kde po konzumaci běžně fortifikované stravy stoupla hladina vitaminu D z 2,1 na 4,6 μ g/den. Obdobně tomu tak bylo i u dalších věkových skupin.
- **Upravená mléka pro batolata** - zajišťují vyváženější příjem potřebných minerálních látek a vitaminů, lepší stravitelnost, více větvených AMK, více PUFA, hlavním zdrojem sacharidů je laktóza, obsahují prebiotika, vlákninu

DOPORUČENÍ KE KONZUMACI MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

	Mléko a mléčné výrobky	1 porce
Batole 1-3 roky	4 - 5 porcí/ den	125 ml mléka či jogurtu či 20 g sýra
Předškolní věk	3 - 4 porce/ den	
Školní věk	2 - 3 porce/ den	
Dospělí	2 – 3 porce/den	

ZÁVĚR

Mléko a mléčné výrobky tvoří základní složku výživy našich obyvatel, mají velmi významný nutriční přínos.

Inovace mléčných výrobků, nejen s preferencí jejich sensorických vlastností, ale i k posílení jejich nutriční hodnoty může pomoci ke snížení rozvoje civilizačních onemocnění dnešní doby





Kategorie 1

TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY VČETNĚ ZAKYSANÝCH

1 Kategorie: Tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných

	Výrobek	Příhlašovatel
1001	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.
1002	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK mango s pomerančem	Bohušovická mlékárna a.s.
1003	Zákys meruňka	ORRERO a.s.
1004	Čerstvé mléko z Valašska 1,5 %	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
1005	Acidofilní mléko cereálie 3 %	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
1006	Zákys	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
1007	Selské čerstvé mléko	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis
1008	Jogurt na pití Hruška	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Kód výrobku: 1001 5116
Výrobce, přihlašovatel:	Bohušovická mlékárna, a.s.	
Soutěžní kategorie:	novinka roku	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: polotučné jogurtové mléko ochucené 10% ochucující složky obsahující 50% ovocného podílu černého rybízu, energetické složky, vitaminovou kompozici a cukr.

Technologie: Standardizace, homogenizace a pasteurace mléka. Přídavek jogurtové kultury, koagulace. Plnění do sleeveovaných PP obalů s přídavkem ochucující energetické složky. Uzavírání, označení, skladování, logistika.

Použití: Na přímou konzumaci energetického zakysaného mléčného nápoje pro všechny spotřebitelské kategorie s marketingovým zaměřením a potenciálem značky. Není vhodný pro děti a těhotné nebo kojící ženy.

Balení:

Polypropylénový sleevevaný kelímek s přivařitelným hliníkovým víčkem a krycím šedým transparentním víčkem, hmotnost 230g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? Od 23.3 2015.

Kde se prodává? Nezávislý trh, Tesco, Žabka, Billa

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

- *reklamní kampaň od 1.5.(TV, web, Facebook, tisk),*
- *ochutnávky*

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Nový koncept energetického zakysaného mléčného nápoje zaměřený na podporu spotřeby zakysaných mléčných výrobků v oblíbené trendové kategorii energetických nápojů. Díky obsahu přírodního extraktu z guarany, kofeinu, taurinu, vitaminovou kompozici vitamínů skupiny B a svým nutričním složením patří do oblíbené skupiny energetických regeneračních nápojů. Rozšiřuje kategorii funkčních potravin a je určen pro všechny kdo potřebují získat energii a povzbuzení rychle a chutně. Výrobek je balen do celosleeveovaného PP kelímku a je proveden v designu zavedené a úspěšné značky.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK mango s pomerančem	Kód výrobku: 1002
Výrobce, přihlašovatel:	Bohušovická mlékárna, a.s.	
Soutěžní kategorie:	novinka roku	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: polotučné jogurtové mléko ochucené 10% ochucující složky obsahující celkem 50% ovocného podílu tropického ovoce, energetické složky a vitamínovou kompozici a cukr.
Technologie: Standardizace, homogenizace a pasterace mléka. Přídavek jogurtové kultury, koagulace. Plnění do sleeveovaných PP obalů s přídavkem ochucující energetické složky. Uzavírání, označení, skladování, logistika.
Použití: Na přímou konzumaci energetického zakysaného mléčného nápoje pro všechny spotřebitelské kategorie s marketingovým zaměřením a potenciálem značky.
Není vhodný pro děti a těhotné nebo kojící ženy.

Balení:

Polypropylénový sleevevaný kelímek s přivařitelným hliníkovým víčkem a krycím oranžovým transparentním víčkem, hmotnost 230g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? *Od 23.3. 2015.*

Kde se prodává? *Nezávislý trh, Tesco, Žabka, Billa*

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

- *reklamní kampaň (TV, web, Facebook, tisk),*
- *ochutnávky*

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Nový koncept energetického zakysaného mléčného nápoje zaměřený na podporu spotřeby zakysaných mléčných výrobků v oblíbené trendové kategorii energetických nápojů. Díky obsahu přírodního extraktu z guarany, kofeinu, taurinu, vitamínovou kompozici vitamínů skupiny B a svým nutričním složením patří do oblíbené skupiny energetických regeneračních nápojů. Rozšiřuje kategorii funkčních potravin a je určen pro všechny kdo potřebují získat osvěžení, energii i povzbuzení rychle a chutně. Výrobek je balen do celosleevovaného PP kelímku a je proveden v designu zavedené a úspěšné značky.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Zákys meruňka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	1003
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Zákys patří mezi kysané mléčné výrobky, které jsou nejvíce doporučovaným mléčným výrobkem. Samotný zákys je ryze přírodní produkt bez přidaných konzervačních látek. Jeho konzumace pomáhá zvýšit příjem vápníku, který má nezastupitelný význam v prevenci osteoporózy. Zákys je obohacen příjemnou a lehkou ovocnou chutí meruňky.

Složení: mléko, ovocná složka 13 % (sacharóza, voda, meruňkové pyré, glukózo-fruktózový sirup, zahušťovadlo, aroma, barvivo: paprikový extrakt E160c, regulátor kyselosti: kyselina citronová, citronan sodný), mlékařské kultury

Obsah tuku: $2,7 \pm 0,2$ %

Technologie: Napouštění mléka, zahřívání a chlazení, přídavek mlékárenských kultur, promíchání s ovocnou složkou – příchutí meruňka, plnění do lahví, zrání, skladování a expedice, sanitace.

Použití: Zákys z litovelské sýrárny je lahodnou a zároveň zdravou svačinkou pro děti i dospělé. Najde své využití nejen jako nápoj, ale i v teplé a studené kuchyni.

Balení:

Znovu uzavíratelné plastové lahve 0,5 l

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Srpen 2014

Kde se prodává?

Síť specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia (3 x Brno, 1 x České Budějovice, 1 x Hradec Králové, 1 x Liberec, 1 x Litovel, 1 x Olomouc, 1 x Ostrava, 6 x Praha).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Prezentace na webu a facebookovém profilu společnosti a v Magazínu La Formaggeria, který je zdarma distribuován zákazníkům sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Ochutnávky na prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Prezentace a ochutnávky na různých soutěžích a společenských akcích (např. Česká chuťovka 2014, otevření Informačního centra Litovel apod.)

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Výjimečná a nezaměnitelná chuť. Zákys vyrábíme pravidelně každý týden a hned následující den od výroby je distribuován do vlastní prodejní sítě, k zákazníkovi se tak dostává téměř okamžitě po výrobě.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Čerstvé mléko z Valašska 1,5%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.	1004
Soutěžní kategorie:	Tekuté výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Čerstvé mléko z Valašska polotučné je vyráběné z mléka, které je podrobena vysoké pasterizaci a je homogenizované. Tento způsob zpracování zaručuje zachování všech cenných živin v přirozeném a neporušeném stavu. Proto je čerstvé mléko chuťově výborné.

Technologie: Vyrábí se z mléka vysokou pasterací.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energetická hodnota 190 kJ/45 kcal

Tuk 1,5 g

Bílkoviny 3,2 g

Sacharidy 4,6 g

Trvanlivost: 5 dní, teplota skladování 2 – 8°C

Balení:

Balení: PET láhev 1 l

Skupinové balení: 6 ks ve smrštitelné fólii

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Srpen 2007

Kde se prodává?

Nezávislá síť

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, katalogy, tištěná inzerce, web



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Acidofilní mléko cereálie 3%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.	1005
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Kysaný mléčný výrobek v moderním designu s příchutí cereálií. Je vhodný pro všechny věkové kategorie.

Složení: mléko, ochucující složka 14 % (cukr, invertní cukr, glukózo-fruktózový sirup, pšenice drcená 2,6 %, oves drcený 1,3 %, ječmen drcený 1,3 %, zahušťovadla: modifikovaný kukuřičný škrob a xantan, regulátory kyselosti: kyselina citrónová a citrát sodný, aroma), mléčná kultura, probiotická kultura ABT (Lactobacillus acidophilus 10⁶/g, Bifidobacteria 10⁶/g, Streptococcus thermophilus 10⁶/g). Obsah tuku: min. 3 % .

Senzorické hodnocení: Vzhled a barva po použité příchutě složce, konzistence stejnorodá, krémová, chuť a vůně mléčně kyselé.

Technologie: Upravená směs mléka s požadovanou tučností se při optimální teplotě zakysá mléčnou kulturou a probiotiky. Směs zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na baliče spolu s příslušným ochucením.

Trvanlivost: 14 dní, teplota skladování 2 – 8°C

Balení:

Balení: kartónová krabička se šroubovým uzávěrem 450 g
Skupinové balení: 12 ks ve smrštitelné fólii

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Listopad 2011

Kde se prodává?
Billa, Ahold, Globus, Kaufland, Makro, Tesco, nezávislá síť

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, katalogy, tištěná a online inzerce, web, soutěže

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Zákys	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.	1006
Soutěžní kategorie:	Tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: Pasterované MLÉKO, jedlá sůl max. 9 %, MLÉČNÉ kultury
Zákys je tvořen nejen vhodnou smetanovou kulturou S31, ale je použita i doplňková kultura *Enterococcus faecium* č. 922 ze Sbírký mlékárenských mikroorganismů (CCDM) Lactoflora. Tato kultura se vyznačuje probiotickými účinky a produkuje exopolysacharidy, které zvyšují viskozitu nápoje a mají za následek specifickou chuť, vůni a plnost chuti.
Osvěžující nápoj s jemně smetanovou příchutí vhodný pro každodenní užívání.

Balení:

Plastová lahev; 1 l

Úvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Výrobek byl uveden na trh v květnu roku 2014.

Kde se prodává?
Výrobek je prodáván v síti prodejen RYNEK.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky, letáky.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Mlékárna Kunín Selské mléko	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	1007
Soutěžní kategorie:	Tekuté výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Čerstvé plnotučné mléko nestandardizované, ošetřeno pasterací, homogenizováno.

Průměrná výživová hodnota ve/v 100 g: Energetická hodnota 271 kJ/ 65 kcal, bílkoviny 3,3 g, sacharidy 4,8g, z toho cukry 4,8 g, tuk 3,6 g, z toho nasycené mastné kyseliny 2,5 g, sůl 0,10 g, vápník 120 mg.

Balení:

1 litr
lahev Tetra Top

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

květen 2014

Kde se prodává?

V běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV spot na řadu čerstvých mlék Mlékárny Kunín

komunikace na webových stránkách a facebook Mlékárny Kunín od října 2014

billboard kampaň říjen-listopad 2014

PR kampaň v českém tisku a on line mediích říjen 2014 – březen 2015

taylor made soutěž na řetězci Albert (říjen 2014)

ochutnávky na řetězcích, akce +zdarma

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

praktický karonový obal Tetra top

šetrný k životnímu prostředí

ochrání mléko před světlem a slunečním svitem, díky čemuž si mléko uchová chuť i přirozeně

obsažené vitamíny po celou dobu své trvanlivosti

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Mlékárna Kunín Jogurt na pití Hruška	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	1008
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Jogurt hruškový. Kysaný mléčný výrobek ochucený. Obsah tuku min. 1,2 %. **Složení:** mléko, cukr, hrušky 5,6 %, sušené odstředené mléko, kukuřičný škrob, aroma, jogurtová kultura.

Výživové hodnoty ve 100 g:

Energetická hodnota: 291 kJ / 70 kcal, Tuky: 1,3 g, z toho nasycené mastné kyseliny: 0,8 g, Sacharidy : 11,2 g, z toho cukry: 10,5 g, Bílkoviny: 3,1 g, Sůl: 0,1 g

Technologie:

pasterace, homogenizace, standardizace, pasterace, přidání komponent, homogenizace, pasterace, proces zrání, chlazení, balení, expedice

Balení:

lahev Tetra Top
plnění 300 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

květen 2014

Kde se prodává?

V běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

komunikace na webových stránkách a facebook Mlékárny Kunín od října 2014

PR kampaň v českém tisku a on line medií duben 2014

ochutnávky na řetězcích, promo akce Makro 8+2 zdarma

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Kategorie 2

JOGURTY

2 Kategorie: Jogurty

	Výrobek	Příhlašovatel
2001	Activia bílá – bílý jogurt s bifidokulturou	Danone a.s.
2002	Activia malina – malinový jogurt s bifidokulturou	Danone a.s.
2003	Smetanový jogurt z Valašska – višeň s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
2004	Smetanový jogurt z Valašska – jahoda s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
2005	Smetanový jogurt z Valašska – malina s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
2006	Řecký jogurt bílý 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2007	Řecký jogurt meruňka + med 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2008	Řecký jogurt citron + limeta 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2009	Řecký jogurt vanilka 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2010	Selský jogurt lesní ovoce	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis
2011	Selský jogurt vlašský ořech	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Activia bílá	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Danone a.s.	2001
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Activia bílá je bílý jogurt, který kromě klasických jogurtových kultur *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus bulgaricus* navíc obsahuje i probiotickou bifidogenní kulturu s obchodním názvem Bifidus ActiRegularis®.

Složení: mléko, mléčné bílkoviny, jogurtové kultury a Bifidus ActiRegularis® CNCM I-2494 v počtu min. $4 \times 10^9/100 \text{ g}$.

Výživové údaje	na 100g	na 120g	% * v 120g	
Energie /Energia	288 kJ 69 kcal	346 kJ 83 kcal	4	
Tuky	3,4 g	4,1 g	6	
z toho Nasycené/Nasýtené mastné kyseliny	2,1 g	2,6 g	13	
Sacharidy	5,1 g	6,1 g	2	
z toho Cukry	5,1 g	6,1 g	7	
Vláknina	0 g	0 g	0	
Bílkoviny/Bielkoviny	4,5 g	5,3 g	11	
Sůl/Soľ	153 mg	183 mg	3	
Vitamíny a minerály	na 100 g	% * v 100 g	na 120g	% * v 120g
Vápník/Vápnik	145 mg	18	174 mg	22

Balení:

120g
4x120g
8x120g
180 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? 2001

Kde se prodává?

Activia bílý jogurt rozšířen celosvětově.

Activia vyrobená v ČR se prodává na českém a slovenském trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Značka Activia je podporována řadou marketingových aktivit

- televizní reklamou
- digitálně na webových stránkách activia.cz/sk, facebooku
- POS materiály
- speciální akce v místě prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Activia malinová	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	Danone a.s.		2002
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Activia bílá je ovocný jogurt, který kromě klasických jogurtových kultur *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus bulgaricus* navíc obsahuje i probiotickou bifidogenní kulturu s obchodním názvem Bifidus ActiRegularis®.

Složení: mléko, malinová složka 15% (maliny 53,5%, cukr, barvicí koncentrát z černé mrkve, přírodní aroma), cukr, mléčné bílkoviny, jogurtové kultury a Bifidus ActiRegularis® CNCM I-2494 v počtu min. $4 \times 10^9/100 \text{ g}$.

Výživové údaje	na 100g	na 120g	% * v 120g
Energie /Energia	389 kJ 93 kcal	468 kJ 111 kcal	5
Tuky	2,7 g	3,2 g	5
z toho Nasycené/Nasýtené mastné kyseliny	1,7 g	2,0 g	10
Sacharidy	13 g	16 g	6
z toho Cukry	13 g	15 g	17
Vláknina	0,4 g	0,5 g	2
Bílkoviny/Bielkoviny	3,7 g	4,4 g	9
Sůl/Soľ	0,18 g	0,21 g	4
Vápník/Vápnik	120 mg	145 mg	
%*	15	18	

Balení:

120g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

2014

Kde se prodává?

Activia malinová vyrobená v ČR se prodává na českém a slovenském trhu

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Značka Activia je podporována řadou marketingových aktivit

- televizní reklamou
- digitálně na webových stránkách activia.cz/sk, facebooku
- POS materiály
- speciální akce v místě prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Activia malinová byla uvedena v roce 2014 na trh jako letní sezónní příchut', nicméně si svojí chutí získala tolik příznivců, že byla nakonec zařazena do standardního portfolia značky Activia.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Smetanový jogurt z Valašska višně s vanilkou 8%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.	2003
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Smetanový jogurt vanilkový s višňovou příchutí na dně kelímku. Je specifický jemnou chutí, hustou konzistencí a lahodnou chutí. Jogurtová složka je vyrobená pouze ze smetany a jogurtových bakterií.

Složení: smetana (10% tuku), višňová složka 9 % (cukr, višně 33 %, glukózo-fruktózový sirup, zahušťovadla: modifikovaný škrob a pektin, aroma, barvivo extrakt z červené řepy), vanilková složka 7 % (cukr, glukózo-fruktózový sirup, zahušťovadlo, modifikovaný kukuřičný škrob, aroma, barviva: kurkumin a paprikový extrakt, regulátory kyselosti: kyselina citrónová, citrónan sodný), jogurtová kultura. Tuk nejméně 8 %. Energetická hodnota 620 kJ (148 kcal)/100g. Výrobek obsahuje minimálně 8 % tuku.

Senzorické hodnocení: Vzhled a barva jemně žlutá, na dně kelímku ovocná složka - po promíchání typická pro použitou ovocnou složku; konzistence stejnorodá, krémová; chuť a vůně výrazná po jogurtové kultuře s příchutí po použité příchutě složce.

Technologie: Upravená směs mléka o požadované tučnosti se při optimální teplotě zakysá jogurtovou kulturou. Směs zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na baliče spolu s příslušným ochucením.

Trvanlivost: 21 dní, teplota skladování 2 – 8°C

Balení:

Balení: PP kelímek 150 g
Skupinové balení: 20 ks v papírové skládačce

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
1997

Kde se prodává?
Globus, Tesco, Ahold, nezávislá síť

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, katalogy, tištěná a online inzerce, web, soutěže

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Smetanový jogurt z Valašska jahoda s vanilkou 8%	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.		2004 2258
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Smetanový jogurt vanilkový s jahodovou příchutí na dně kelímku. Je specifický jemnou chutí, hustou konzistencí a lahodnou chutí. Jogurtová složka je vyrobena pouze ze smetany a jogurtových bakterií.

Složení: smetana, ovocná složka 9 % (cukr, jahody 33 %, glukózo-fruktózový sirup, koncentrát šťávy červené řepy, aroma), vanilková složka 7 % (cukr, glukózo-fruktózový sirup, aroma, barviva: kurkumin, paprikový extrakt), jogurtová kultura. Výrobek obsahuje nejméně 8 % tuku.

Senzorické hodnocení: Vzhled a barva jemně žlutá, na dně kelímku ovocná složka - po promíchání typická pro použitou ovocnou složku; konzistence stejnorodá, krémová; chuť a vůně výrazná po jogurtové kultuře s příchutí po použité příchutě složce.

Technologie: Upravená směs mléka o požadované tučnosti se při optimální teplotě zakysá jogurtovou kulturou. Směs zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na baliče spolu s příslušným ochucením.

Trvanlivost: 21 dní, teplota skladování 2 – 8°C

Balení:

Balení: PP kelímek 150 g
Skupinové balení: 20 ks v papírové skládačce

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1997

Kde se prodává?

Makro, Billa, Ahold, Kaufland, Globus, Hruška, nezávislá síť

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, katalogy, tištěná a online inzerce, web, soutěže

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Smetanový jogurt z Valašska malina s vanilkou 8%	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.		2005
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Stručný popis: Smetanový jogurt vanilkový s malinovou příchutí na dně kelímku. Je specifický chutí, hustou konzistencí a lahodnou chutí. Jogurtová složka je vyrobena pouze ze smetany a jogurtových bakterií.

Složení: smetana (10 % tuku), malinová složka 9 % (cukr, maliny 33 %, glukózo-fruktózový sirup, zahušťovadla: modifikovaný škrob a pektin, aroma, regulátor kyselosti kyselina citrónová, barvivo extrakt z červené řepy), vanilková složka 7 % (cukr, glukózo-fruktózový sirup, zahušťovadlo modifikovaný kukuřičný škrob, aroma, barviva: kurkumin a paprikový extrakt, regulátory kyselosti: kyselina citrónová, citrónan sodný), jogurtová kultura. Výrobek obsahuje minimálně 8 % tuku.
Energetická hodnota 620 kJ (148 kcal)/100g

Senzorické hodnocení: Vzhled a barva jemně žlutá, na dně kelímku ovocná složka -po promíchání typická pro použitou ovocnou složku; konzistence stejnorodá, krémová; chuť a vůně výrazná po jogurtové kultuře s příchutí po použité příchutě složce.

Trvanlivost: 21 dní, teplota skladování 2 – 8°C

Technologie: Upravená směs mléka s požadovanou tučností se při optimální teplotě zakysá jogurtovou kulturou. Směs zraje, po dosažení kyselosti se směs vychladí a plní na baliče spolu s příslušným ochucením.

Balení:

PP kelímek 150 g
Skupinové balení: 20 ks v papírové skládače

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
1997

Kde se prodává?
Globus, Tesco, Ahold, nezávislá síť

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky, katalogy, tištěná a online inzerce, web, soutěže

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Řecký jogurt bílý 5 % tuku	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	2006
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Řecký jogurt bílý 5% tuku
Hustý řecký jogurt vyrobený pouze z mléka a smetany, prokysáním a oddělením syrovátky.
Složení: mléko, smetana 13,5 %, jogurtová kultura s *Bifidobacterium BB-12*. Tuk min. 5 %
Určený k běžné konzumaci, vhodný pro studenou a teplou kuchyni.

Balení:

140 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? duben 2015

Kde se prodává? Tesco, Globus, COOP,

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Připravena mediální kampaň a tisková inzerce.
Ochutnávky v místech prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Řecký jogurt je vyrobený pouze z mléka a smetany, bez žádných aditiv.

Řecký jogurt je vyrobený přidáním jogurtové kultury izolované z tradičních řeckých jogurtů a odstraněním části syrovátky.

Řecký jogurt má vysoký obsah bílkovin – 1,5x vyšší, než mají běžné jogurty a 2,5x vyšší než mléko..

Řecký jogurt má vysoký přirozený obsah vápníku – 20 % doporučené denní dávky v 1 kelímku Řeckého jogurtu bílého.

Řecký jogurt má hustou a krémovou konzistenci a je dobrý pro zažívání – obsahuje jogurtové kultury a *Bifidobacterium BB12*.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Řecký jogurt meruňka+med 4% tuku	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.		2007
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Řecký jogurt meruňka + med 4 % tuku
 Hustý řecký jogurt vyrobený pouze z mléka a smetany, prokysáním a oddělením syrovátky.
 Složení: **jogurt (mléko, smetana, jogurtová kultura s *Bifidobacterium BB-12*)**, ochucující složka 16 % (cukr, meruňky 32 %, meruňkové pyré 8 %, voda, med 3 %, aroma, citronový koncentrát, paprikový extrakt)

Balení:

140 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? duben 2015

Kde se prodává? Tesco, Globus, COOP,

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Připravena mediální kampaň a tisková inzerce.
 Ochutnávky v místech prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Řecký jogurt je vyrobený pouze z mléka a smetany, bez žádných aditiv.

Ochucující složka obsahuje vysoký obsah ovoce. 40 % meruněk a 3% medu.

Řecký jogurt je vyrobený přidáním jogurtové kultury izolované z tradičních řeckých jogurtů a odstraněním části syrovátky.

Řecký jogurt má vysoký obsah bílkovin – 1,5x vyšší, než mají běžné jogurty a 2,5x vyšší než mléko..

Řecký jogurt má vysoký přirozený obsah vápníku – 20 % doporučené denní dávky v 1 kelímku Řeckého jogurtu bílého.

Řecký jogurt má hustou a krémovou konzistenci a je dobrý pro zažívání – obsahuje jogurtové kultury a *Bifidobacterium BB12*.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Řecký jogurt citron+limeta4% tuku	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	2008
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Řecký jogurt citron + limeta 4 % tuku

Hustý řecký jogurt vyrobený pouze z mléka a smetany, prokysáním a oddělením syrovátky.

Složení: **jogurt (mléko, smetana, jogurtová kultura s *Bifidobacterium BB-12*)**, ochucující složka 16 % (cukr, voda, citrón 9 %, koncentrát limetkové šťávy 1 %, aroma, barvivo: β -karoten)

Balení:

140 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

duben 2015

Kde se prodává?

Tesco, Globus, COOP,

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Připravena mediální kampaň a tisková inzerce.

Ochutnávky v místech prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Řecký jogurt je vyrobený pouze z mléka a smetany, bez žádných aditiv.

Netradiční a jedinečné ochucení.

Řecký jogurt je vyrobený přidáním jogurtové kultury izolované z tradičních řeckých jogurtů a odstraněním části syrovátky.

Řecký jogurt má vysoký obsah bílkovin – 1,5x vyšší, než mají běžné jogurty a 2,5x vyšší než mléko..

Řecký jogurt má vysoký přirozený obsah vápníku – 20 % doporučené denní dávky v 1 kelímku Řeckého jogurtu bílého.

Řecký jogurt má hustou a krémovou konzistenci a je dobrý pro zažívání – obsahuje jogurtové kultury a *Bifidobacterium BB12*.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Řecký jogurt vanilka 4% tuku	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.		2009
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):	
<p>Řecký jogurt vanilka 4 % tuku Hustý řecký jogurt vyrobený pouze z mléka a smetany, prokysáním a oddělením syrovátky. Složení: jogurt (mléko, smetana, jogurtová kultura s <i>Bifidobacterium BB-12</i>), ochucující složka 16 % (cukr, voda, aroma, vanilkový lusk 0,05 %, barviva: kurkumin a paprikový extrakt, vanilkový extrakt 0,01 %)</p>	
Balení:	
140 g	
Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):	
<i>Kdy byl výrobek uveden na trh?</i>	duben 2015
<i>Kde se prodává?</i>	Tesco, Globus, COOP,
Podpora prodeje a další marketingové aktivity:	
<p>Připravena mediální kampaň a tisková inzerce. Ochutnávky v místech prodeje.</p>	
V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)	
<p>Řecký jogurt je vyrobený pouze z mléka a smetany, bez žádných aditiv.</p> <p>Řecký jogurt je vyrobený přidáním jogurtové kultury izolované z tradičních řeckých jogurtů a odstraněním části syrovátky.</p> <p>Řecký jogurt má vysoký obsah bílkovin – 1,5x vyšší, než mají běžné jogurty a 2,5x vyšší než mléko..</p> <p>Řecký jogurt má vysoký přirozený obsah vápníku – 20 % doporučené denní dávky v 1 kelímku Řeckého jogurtu bílého.</p> <p>Řecký jogurt má hustou a krémovou konzistenci a je dobrý pro zažívání – obsahuje jogurtové kultury a <i>Bifidobacterium BB12</i>.</p>	

Mlékárenský výrobek roku 2015



Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Mlékárna Kunín Selský jogurt Lesní ovoce	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	2010
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Selský jogurt s lesním ovocem

Jogurt ochucený. Obsah tuku min. 2,6 %.

dvouvrstvý, bílý jogurt podložený ovocnou složkou

Složení: **mléko**, **mléčná** bílkovina, ovocná složka 18% (cukr, ostružiny 10 %, jahody 10 %, maliny 10 %, šťáva z černého rybízu 10 %, glukózo-fruktózový sirup, modifikovaný škrob, barvivo: anthokyany, aroma, zahušňovač: pektiny), jogurtová kultura.

Výživové hodnoty/ údaje ve/ na 100 g: Energetická hodnota/ Energia: 383 kJ / 92 kcal; tuky: 2,9 g, z toho nasycené/ nasycené mastné kyseliny: 1,9 g; sacharidy: 12,8 g, z toho cukry: 11,7 g; bílkoviny/ bielkoviny: 3,4 g; sůl/ soľ: 0,10 g.

Technologie: zrání v kelímku

homogenizace, standardizace, pasterace, přidání mléčných kultur, přečerpání do kelímku, fermentace, chlazení, expedice

Balení:

Kelímek 200g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

květen 2014

Kde se prodává?

V běžné maloobchodní síti (moderní i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

komunikace na webových stránkách a facebook Mlékárny Kunín od října 2014

PR kampaň v českém tisku a on line medií duben 2014

ochutnávky na řetězcích, promo akce Makro 8+2 zdarma

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Mlékárna Kunín Selský jogurt Vlašský ořech	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Přihlašovatel: Lactalis CZ, s.r.o. Výrobce: Mlékárna Kunín, a.s.	2011
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Selský jogurt s lesním ovocem

Jogurt ochucený. Obsah tuku min. 3,5 %.
dvouvrstvý, bílý jogurt podložený ovocnou složkou

Selský jogurt s vlašskými ořechy. Jogurt ochucený. Obsah tuku min. 3,5 %. **Složení:** mléko, mléčná bílkovina, ořechová složka 18 % (cukr, vlašský ořech 10 %, modifikovaný škrob, zahušťovadla: xanthan, guma gellan; aroma, barvivo: karamel E 150c), jogurtová kultura.

Výživové hodnoty/ údaje ve/ na 100 g: Energetická hodnota/ Energia: 428 kJ / 102 kcal; tuky: 3,9 g, z toho nasycené/ nasycené mastné kyseliny: 2,0 g; sacharidy: 13,0 g, z toho cukry: 12,4 g; bílkoviny/ bielkoviny: 3,7 g; sůl/ soľ: 0,10 g.

Technologie: zrání v kelímku

homogenizace, standardizace, pasterace, přidání mléčných kultur, přečerpání do kelímku, fermentace, chlazení, expedice

Balení:

Kelímek 200g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

květen 2014

Kde se prodává?

V běžné maloobchodní síti (modení i tradiční trh)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

komunikace na webových stránkách a facebook Mlékárny Kunín od října 2014

PR kampaň v českém tisku a on line medií duben 2014

ochutnávky na řetězcích, promo akce Makro 8+2 zdarma

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Kategorie 3

MÁSLA A MLÉČNÉ POMAZÁNKY

3	Kategorie: Másla a mléčné pomazánky
----------	--

	Výrobek	Přihlašovatel
3001	Roztíratelné máslo z Vysočiny	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
3002	Choceňská snídaně natur 150g	Choceňská mlékárna s.r.o.
3003	Choceňská snídaně se sýrem 150g	Choceňská mlékárna s.r.o.
3004	Tradiční pomazánkové Delikates 150g	Choceňská mlékárna s.r.o.

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Roztíratelné máslo z Vysočiny	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.	3001
Soutěžní kategorie:	Másla a mléčné pomazánky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: SMETANA

Výrobek je odlišný od klasického másla svojí technologií zrání smetany. Máslo je plné lahodné smetanové chuti, lépe roztíratelné, vhodné ke každodenní spotřebě.

Balení:

Plastový kelímek; 180 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Výrobek byl uveden na trh v červnu roku 2014.

Kde se prodává?

Výrobek je prodáván v síti prodejen RYNEK a přes společnost MADETA a.s. do různých obchodních sítí.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky, letáky.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Máslo má pro spotřebitele vyšší užitnou hodnotu. Výrobek je lépe roztíratelný než klasické máslo, protože jeho mez toku je o 30 % nižší a zdánlivá viskozita o 16 % nižší. Díky balení do kelímku je zajištěna lepší úchova po otevření výrobku spotřebitelem. Riziko mikrobiologické kontaminace a znehodnocení při skladování a úchově spotřebitelem je proto menší.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Choceňská snídaně natur 150g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Choceňská mlékárna s.r.o.	3002
Soutěžní kategorie:	Másla a mléčné pomazánky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Lahodná smetanová pomazánka s jogurtem, ideální základ pro nejdůležitější jídlo dne, skvělá chuť a snadná roztíratelnost, bez konzervačních látek, bez lepku, unikátní receptura, snížený obsah tuku

Balení:

Kelímek PP, víčko PP
1 ks – 150g, karton 12 ks

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Leden 2015

Kde se prodává?

Nezávislý (tradiční) trh, Tesco, Globus, Billa, Makro

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Výrobek je pravidelně podporován Image inzercí vyskytující se v tištěných médiích a na internetových serverech.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Svojí lehkostí a složením lze výrobky nové řady Choceňská Snídaně řadit mezi produkty zdravého životního stylu. Díky snadné roztíratelnosti a unikátní receptuře jsou tyto odlehčené pomazánky vhodným doplňkem sortimentu mléčných výrobků pro moderní studenou i teplou kuchyni, kde nacházejí široké možnosti uplatnění (od pomazánek a salátů přes polévky či omáčky až třeba po chutné dezerty a moučníky).



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Choceňská snídaně se sýrem 150g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Choceňská mlékárna s.r.o.	3003
Soutěžní kategorie:	Másla a mléčné pomazánky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):
Lahodná smetanová pomazánka s jogurtem, ideální základ pro nejdůležitější jídlo dne, skvělá chuť a snadná roztíratelnost, bez konzervačních látek, bez lepku, unikátní receptura, snížený obsah tuku
Balení:
Kelímek PP, víčko PP 1 ks – 150g, karton 12 ks
Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):
Kdy byl výrobek uveden na trh? Leden 2015 Kde se prodává? Nezávislý (tradiční) trh, Tesco, Globus, Billa, Makro
Podpora prodeje a další marketingové aktivity:
Výrobek je pravidelně podporován Image inzercí vyskytující se v tištěných médiích a na internetových serverech.
V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)
Svojí lehkostí a složením lze výrobky nové řady Choceňská Snídaně řadit mezi produkty zdravého životního stylu. Díky snadné roztíratelnosti a unikátní receptuře jsou tyto odlehčené pomazánky vhodným doplňkem sortimentu mléčných výrobků pro moderní studenou i teplou kuchyni, kde nacházejí široké možnosti uplatnění (od pomazánek a salátů přes polévky či omáčky až třeba po chutné dezerty a moučníky).



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tradiční pomazánkové Delikates 150g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Choceňská mlékárna s.r.o.	3004
Soutěžní kategorie:	Másla a mléčné pomazánky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Svěží, lehce nakyslá chuť, velmi jemné a krásně se roztírá i za studena. Pomazánky tohoto druhu jsou určeny k přímé spotřebě. Nejen díky své jemnosti jsou však stále častěji s oblibou využívány ve studené (jako základ k přípravě nejrůznějších pomazánek) či v teplé kuchyni.

Balení:

Kelímek PP, víčko PP
1 ks = 150g, karton 12 ks

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Únor 1999

Kde se prodává?

Nezávislý (tradiční) trh, Billa, Tesco, Makro

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Výrobek je pravidelně podporován Image inzercí vyskytující se v tištěných médiích a na internetových serverech.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Kategorie 4

TVAROHY

4	Kategorie: Tvarohy
----------	---------------------------

	Výrobek	Příhlašovatel
4001	Tradiční tvaroh	ORRERO a.s.
4002	Tatra tvaroh tučný min 8,4 % tuku, suš. min 22%	Mlékárna Hlinsko a.s.
4003	Tatra tvaroh měkký min 0,5 % tuku, suš. min 16%	Mlékárna Hlinsko a.s.
4004	Tatra tvaroh polotučný min 3,5 % tuku, suš. min 18%	Mlékárna Hlinsko a.s.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tradiční tvaroh	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	4001
Soutěžní kategorie:	Tvarohy	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tradiční Tvaroh je vyráběný klasickou původní metodou za použití tvarožníků, tkaninových pytlů, které se naskládají na sebe a jejich vahou dochází k odtékání syrovátky. Tvarožníky se ručně překládají, čímž je odkapávání rovnoměrné. Tvaroh je velmi hodnotnou potravinou, se kterou si s ostatními vhodně vybranými potravinami připravíte syté a vysoce výživné jídlo. Díky malému obsahu syrovátky je velmi vhodný i na pečení.

Tradiční tvaroh z Orrera má měkkou a jemnou konzistenci, nasládlou mléčnou chuť a bílou barvu.

Technologie: napouštění mléka, zahřívání a přidavek zákysu a CaCl_2 , 1. prokysání a přidavek syřidla, krájení a 2. prokysání, vytahování do tvarožníků, odkapávání syrovátky, balení, skladování a expedice.

Složení: Mléko, smetanový zákys, chlorid vápenatý, syřidlo, pomocné látky

Tuk: $12 \pm 2 \%$ Sušina: $30 \pm 3 \%$

Použití: využití tvarohu v kuchyni je opravdu všestranné. Asi nejčastěji je používán do sladkých pokrmů (bucht, koláče, nákypy, ovocné knedlíky), přidává se i do hotových pokrmů z brambor či těstovin, připravují se z něho nejrůznější pomazánky.

Balení:

Ohled po výrobě je balen do pětikilových sáčků. Na prodejnách je nabízen na váhu a balen v praktických znovu uzavíratelných plastových vaničkách, váha je nekalibrovaná cca 200 – 300 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Červenec 2014

Kde se prodává?

Síť specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia (3 x Brno, 1 x České Budějovice, 1 x Hradec Králové, 1 x Liberec, 1 x Litovel, 1 x Olomouc, 1 x Ostrava, 6 x Praha).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Prezentace na webu a facebookovém profilu společnosti a v Magazínu La Formaggeria, který je zdarma distribuován zákazníkům sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Ochutnávky na prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Prezentace a ochutnávky na různých soutěžích a společenských akcích (např. Česká chuťovka 2014 apod.).

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Oproti konkurenci je Tradiční Tvaroh vyráběný a balený ručně. Na prodejně si zákazník může zvolit, jaká nejlepší gramáž mu vyhovuje. Tradiční tvaroh vyrábíme pravidelně každý týden a téměř ihned po výrobě je distribuován do vlastní prodejní sítě, k zákazníkovi se tak dostává téměř okamžitě po výrobě.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tatra Tvaroh tučný	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Hlinsko, a.s., Kouty 53, 539 01 Hlinsko	4002
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a tvarohové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tvaroh tučný. Obsah tuku min. 8,4%. Obsah sušiny min. 22%. Hmotnost 250 g.

Balení:

plastová vanička s hliníkovým víčkem

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1. 1. 2015

Kde se prodává?

COOP, Globus, Norma, Penny + ostatní NT

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky obchodních řetězců, podpora v tištěných médiích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Produkt tohoto typu Mlékárna Hlinsko, a.s. nikdy předtím nevyrobila a první výrobky z linky na tvarohy byly na trh dodány až začátkem roku 2015.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tatra Tvaroh měkký	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Hlinsko, a.s., Kouty 53, 539 01 Hlinsko	4003
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a tvarohové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tvaroh měkký. Obsah tuku max. 0,5%. Obsah sušiny min. 16%. Hmotnost 250 g.

Balení:

plastová vanička s hliníkovým víčkem

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1. 1. 2015

Kde se prodává?

COOP, Globus, Norma, Penny + ostatní NT

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky obchodních řetězců, podpora v tištěných médiích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Produkt tohoto typu Mlékárna Hlinsko, a.s. nikdy předtím nevyráběla a první výrobky z linky na tvarohy byly na trh dodány až začátkem roku 2015.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Tatra Tvaroh polotučný	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Hlinsko, a.s., Kouty 53, 539 01 Hlinsko	4004
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a tvarohové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tvaroh polotučný. Obsah tuku min. 3,5%. Obsah sušiny min. 18%. Hmotnost 250 g.

Balení:

plastová vanička s hliníkovým víčkem

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1. 1. 2015

Kde se prodává?

COOP, Globus, Norma, Penny + ostatní NT

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Letáky obchodních řetězců, podpora v tištěných médiích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Produkt tohoto typu Mlékárna Hlinsko, a.s. nikdy předtím nevyrobila a první výrobky z linky na tvarohy byly na trh dodány až začátkem roku 2015.



Kategorie 5

PŘÍRODNÍ SÝRY ČERSTVÉ A TERMIZOVANÉ

5 Kategorie: Přírodní sýry čerstvé sýry a termizované

	Výrobek	Přihlašovatel
5001	Lučina Žervé se sušenými rajčaty	TPK spol.s r.o. -provoz Sedlčany
5002	Lučina	TPK spol.s r.o. -provoz Sedlčany
5003	Čerstvý sýr Rajče - bazalka	Kromilk a.s.
5004	Giuncata con olive	ORRERO a.s.
5005	Matylda, čerstvý sýr	Polabské mlékárny, a.s.
5006	Žervé přírodní velikonoční	LAKTOS a.s.
5007	Imperiál	LAKTOS a.s.

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Lučina Žervé se sušenými rajčaty	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o.		5001
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: **mléko, smetana**, ochucující složka 8 % (voda, sušená rajčata 18 %, sůl, citrónová šťáva), **syrovátka**, sůl, **mléčné kultury**, stabilizátory xanthan a guma tara

Nové žervé s příchutí sušených rajčat je ideální pro rychlou a chutnou svačinu. Nejlepší je namazané na čerstvé bagetce.

Balení:

Nepotištěný plastový kelímek s potištěným hliníkovým víčkem.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Září 2015

Kde se prodává?

Výrobek je možné zakoupit téměř ve všech prodejnách v ČR.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

PR a online komunikace

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Připravili jsme novou letní příchutí, která je na českém trhu naprosto ojedinělá.

Nové žervé s příchutí sušených rajčat je ideální pro rychlou a chutnou svačinu. Svěží chuť sušených rajčat připomene slunnou dovolenou v jižních krajích.

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Lučina 100g	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o.	5002	
Soutěžní kategorie:	Tvarohy a čerstvé sýry		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: mléko, smetana, sůl, mléčné kultury

Tato neochucená Lučina je jedinečná svou vynikající svěží chutí, za kterou vděčí čerstvému tvarohu, který byl zjemněn přidáním smetany. Přírodní Lučina je jedinečným sýrem, který neobsahuje nic víc než tvaroh, smetanu a špetku soli. Proto je nejbliž čistě přírodě.

Lučina kostka nabízí celou škálu využití: zdravá snídaně pro celou rodinu, základ pro domácí pomazánky, lehká svačina do práce, využití v teplé i studené kuchyni.

Balení:

Hliníkový obal.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

1981

Kde se prodává?

Výrobek je možné zakoupit téměř ve všech prodejnách v ČR.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV, outdoor, online, tisková komunikace

PR kampaň

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Čerstvý sýr Rajče - bazalka	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	KROMILK, a.s., Kroměříž	5003
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	X

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Mléko, smetana, 3% složka Bruschettamix (60% rajčatové vločky, 2% bazalka, česnek, paprika, oregano, sůl), sýrařské kultury, jedlá sůl
Pasterace mléka / Úprava tučnosti mléka / Napouštění na sýrařskou vanu / Přídavek sýrařských kultur a chloridu vápenatého / Přídavek syřidla / Srážení / Krájení / Vypouštění sýrového zrna do forem na odkapní stůl / Odkapávání syrovátky / Chlazení / Obalování do směsi Bruschettamix (rajče-bazalka) a balení / Skladování a expedice

Originální ručně vyráběný obalovaný čerstvý sýr určený k přímé konzumaci v čerstvém stavu.

Balení:

Baleno v ochranné atmosféře

Primární obal : tvrdá spodní fólie (tvarovaná průhledná vanička) MP PEEL a krycí fólie Combitherm s tiskem dřevo

Sekundární obal : kartonky PAP

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? září 2014

Kde se prodává? V celém nezávislém maloobchodním trhu ČR, v maloobchodních řetězcích Kaufland, Tesco, Globus

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Standardní letákové akce řetězců, standardní a akční katalog Alimpex food, a.s., Praha pro nezávislý trh ČR, prezentační obchodní akce pořádané Alimpex food, a.s., Praha (prezentace obchodním partnerům, ochutnávky apod.)

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Přináší spotřebiteli novou atraktivní příchuť čerstvého sýra (typ Bruschetta) a zajímavý obal pro spotřebitele prezentuje řadu ručně vyráběných klasických čerstvých sýrů



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Giuncata con olive	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	5004
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Ručně vyráběný sýr z čerstvého kravského mléka s přidavkem krájených zelených oliv, které jsou zdrojem vitamínu E a působí jako antioxidant. V tomto sýru se dokonale snoubí výjimečná chuť mléka zastoupená sýrem spolu s výraznou slano-kyselou chutí zelených oliv.

Barva: bílá až mléčná, olivově zelená barva oliv Vůně: jemná, sýrová, s nádechem oliv

Složení: kravské mléko, jedlá sůl, chlorid vápenatý, syřidlo, mlékařské kultury, olivy 5 %

Tuk: 22 ± 3 %

Sušina: 43 ± 3 %

Technologie: sýření mléka, přidavek zelených oliv, formování, balení.

Použití: Giuncata je výborná k čerstvému pečivu, vhodná pro studenou kuchyni nebo do salátů, vynikající nakládaná s kořením, vynikající k lehkému bílému víno k tzv. „zobání“.

Balení:

Vakuově balený hranatý bochník, nekalibrovaný cca 1,8 – 2 kg.

Dle požadavků zákazníka je v podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia porcovaný na plátky.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Březen 2015

Kde se prodává?

Síť specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia (3 x Brno, 1 x České Budějovice, 1 x Hradec Králové, 1 x Liberec, 1 x Litovel, 1 x Olomouc, 1 x Ostrava, 6 x Praha).

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Prezentace na webu a facebookovém profilu společnosti a v Magazínu La Formaggeria, který je zdarma distribuován zákazníkům sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Ochutnávky na prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Sýr je vyráběný ručně. Unikátní spojení mléčného výrobku s nezaměnitelnou chutí oliv, která sýru dodá netradiční vzhled i chuť. Sýr Giuncata vyrábíme a zavážíme do prodejen každý týden, protože má velmi krátkou trvanlivost, což zákazníkům zaručí, že dostávají vždy čerstvý sýr a vynikající sýr.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Matylda čerstvý sýr	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	5005
Soutěžní kategorie:	Čerstvé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Matylda – smetanový čerstvý sýr
Složení: Bio smetana 25 %, mlékárenské kultury, jedlá sůl.
Sušina min. 38 %, Tuk min. 26 %
Určený k běžné konzumaci, vhodný pro studenou a teplou kuchyni.

Balení:

120 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? únor 2015

Kde se prodává? Tesco, Globus, Ahold, Makro, COOP

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Připravena mediální kampaň a tisková inzerce.
Ochutnávky v místech prodeje.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Matylda čerstvý sýr je vyrobený pouze z mléka a smetany.

Výrobek obsahuje pouze 1 % soli.

Bez konzervačních látek a jiných aditiv.

Smetanový čerstvý sýr pro děti v kvalitě BIO.

Vyrobený výhradně z mléka od českých ekologických farmářů.

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Žervé přírodní Velikonoční	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LAKTOS, a.s.	5006
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry čerstvé a termizované	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: tvaroh, máslo, mléčná bílkovina, jedlá sůl
Jemný čerstvý sýr s charakteristickou jemnou nakyslostí, sladkou konzistencí.
Výrobek je homogenizovaný. Výrobek má nový obal.

Balení:

Plastový kelímek krytý hliníkovou fólií; 80 g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Výrobek byl uveden na trh v březnu roku 2015.

Kde se prodává?
Kaufland, Penny, Albert Ahold, nezávislý trh

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

/

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Výrobek je homogenizovaný, s novým grafickým řešením víčka.

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Imperiál	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LAKTOS, a.s.	5007
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry čerstvé a termizované	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: tvaroh, máslo, voda, mléčná bílkovina, sušené odstředěné mléko
Jemný čerstvý sýr s jemnou, příjemně nakyslou chutí.
Výrobek je homogenizovaný. Výrobek je nově vyráběn.

Balení:

Plastová vanička krytá hliníkovou fólií; 150 g. Výrobek má atraktivní obal.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Výrobek byl uveden na trh v březnu roku 2015.

Kde se prodává?
Kaufland, Penny, Globus, Billa, nezávislý trh

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

/

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Výrobek je poprvé uveden do výroby.



Kategorie 6

PŘÍRODNÍ SÝRY POLOTVRDÉ A TVRDÉ

6 Kategorie: Přírodní sýry měkké, polotvrdé a tvrdé

	Výrobek	Přihlašovatel
6001	Gran Moravia plátky 150g	ORRERO a.s.
6002	Provolone Piccante 200g	ORRERO a.s.
6003	Eidamský salámový sýr 30%	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
6004	Eidamský salámový sýr 40%	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
6005	President Emmental Snack 200g	Mlékárna Klatovy a.s./ Lactalis
6006	Sedlčanský Selský Hermelín	TPK spol. s r.o., závod Sedlčany
6007	Sedlčanský Hermelín Nugetky	TPK spol. s r.o., závod Sedlčany



MLékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Gran Moravia Plátky 150 g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	ORRERO a.s.	6001
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Díky mimořádné struktuře sýrového těsta je možné dlouhozrající sýr Gran Moravia nabídnout i ve formě plátků, tedy nejčastěji používané formě. Tento sýr je vyroben z mléka prvotřídní kvality, které pochází výhradně z ČR, bohatého na bílkoviny a lahodnou vůni. Gran Moravia Plátky jsou díky všestrannosti svého použití vhodné k přípravě pokrmů doma i mimo domov. Gran Moravia Plátky jsou bez konzervantů a vhodné i pro vegetariány a díky svým nutričním hodnotám vhodné i k doplnění všech typů diet.

Gran Moravia se vyrábí v ČR, avšak proces zrání, krájení a balení probíhá v Itálii.

Technologie: svoz mléka, sýření a srážení mléka, zpracování sýřeniny, tvarování sýrů, tvarování sýrů, zrání, balení a porcování.

Složení: mléko, jedlá sůl, syřidlo rostlinného původu

Tuky 25g, z toho nasycené mastné kyseliny 20g, Sacharidy 0,6g, z toho cukry 0g, Bílkoviny 31g, Sůl 1,4g.

Použití: Plátky jsou nejčastěji využívanou formou u sýru, jsou vhodné k přípravě sendvičů, ozdobení nejrůznějších pokrmů, obohacení salátů apod.

Balení:

Gran Moravia Plátky jsou baleny v ochranné atmosféře v praktickém znovu uzavíratelném balení, které uchová sametovou jemnost a nezaměnitelnou chuť výrobku i po otevření. Baleno po 150 g, ale můžete se setkat i se 100 g balení.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Květen 2014

Kde se prodává?

Sýr se prodává zejména v Itálii. V Česku je k dostání v několika specializovaných prodejnách se sýry a v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia (3 x Brno, 1 x České Budějovice, 1 x Hradec Králové, 1 x Liberec, 1 x Litovel, 1 x Olomouc, 1 x Ostrava, 6 x Praha). Můžete se s nimi však setkat také v pražských a brněnském hypermarketu Globus. V brzké době snad i v ostatních hypermarketech.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Obsáhla kampaň v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, v Magazínu La Formaggeria, který je zdarma distribuován zákazníkům síť prodejen La Formaggeria Gran Moravia, na webu a facebookovém profilu společnosti. Propagace je podpořena výjimečnými fotografiemi nejlepšího současného italského reklamního fotografa Itálie Giuliana Francesconih. Využívání reklamních roll-upů a brožur určených přímo pro

prezentaci tohoto výrobku. Poskytnutí vzorků zdarma a pořádání ochutnávek jak na prodejnách, tak různých veřejných akcích a veletrzích.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Je to poprvé, kdy je dlouhozrající sýr nabízen ve formě plátků. Další inovace je ve formě balení, plátky jsou baleny tak, aby se pohodlně vešly do ledničky a jednotlivé plátky se daly lehce z obalu vyjmout. Navíc, znovu uzavíratelný obal uchová sametovou jemnost a nezaměnitelnou chuť výrobku i po otevření.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Provolone Piccante 200 g	Kód výrobku:	
Výrobce, přihlašovatel:	ORRRRO a.s.		6002
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní		
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tento sýr patří do velké rodiny sýrů s pařeným těstem (formaggi a pasta filata), kam náleží také sýry mozzarella nebo scamorza. Sýry se vyrábí pařením horkou vodou hned po jejich vysrážení a prokysání. Provolone Piccante má typickou vůni zralého sýra, těsto je příjemně protkáno jemnými prasklinami, kterou jsou projevem zrání. Zrání trvá 120 – 200 dní.

Sýřenina pro tento sýr se vyrábí v České republice z českého mléka, dále sýr zraje v Itálii (odkud pochází i technologie pro výrobu), kde se následně i porcuje a balí.

Složení: pasterované kravské mléko, jedlá sůl, syřidlo živočišného původu

Tuk v sušině: 44 %

Sušina: min 57 %

Použití: Provolone Piccante je vhodný ke konzumaci s bílými muškátovými víny a víny z pozdního sběru, obvykle bývá servírován s plnými červenými víny, je vhodný do sýrových mís a talířů.

Balení:

Provolone se vyrábí v různých tvarech – například ve tvaru komolého jehlanu, salámu, lahvinky nebo hrušky – ten se nazývá Provoleta.

Přihlášený výrobek je zákazníkům nabízen v 200g kalibrovaných porcích ve tvaru půlměsíce, balených v ochranné atmosféře.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Červen 2009

Kde se prodává?

Sýr se prodává zejména v Itálii. V Česku je k dostání v několika specializovaných prodejnách se sýry a v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia (3 x Brno, 1 x České Budějovice, 1 x Hradec Králové, 1 x Liberec, 1 x Litovel, 1 x Olomouc, 1 x Ostrava, 6 x Praha)

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Prezentace na webu a facebookovém profilu společnosti a v Magazínu La Formaggeria, který je zdarma distribuován zákazníkům sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Poskytování vzorků zdarma prodejcům k ochutnávkám. Ochutnávky na prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Eidamský salámový sýr 30 %	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.	6003
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry polotvrdé a tvrdé	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	<input checked="" type="checkbox"/> ANO	<input type="checkbox"/> NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: MLÉKO, jedlá sůl, MLÉČNÉ kultury
Technologie zpracování se liší od výroby klasických sýrů ve tvaru cihly lisovacími formami, díky kterým pak sýr získává unikátní kulatý tvar.
Sýr je vhodný na výrobu obložených mís, chlebičků a pro každodenní využití v kuchyni.

Balení:

Plastová vanička; 100 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Výrobek byl uveden na trh v říjnu roku 2014.

Kde se prodává?
Výrobek je prodáván v síti prodejen RYNEK a přes společnost MADETA a.s. do různých obchodních sítí.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky, letáky.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Eidamský salámový sýr 40 %	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.	6004
Soutěžní kategorie:	Přírodní sýry polotvrdé a tvrdé	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	<input checked="" type="checkbox"/> ANO	<input type="checkbox"/> NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: MLÉKO, jedlá sůl, MLÉČNÉ kultury
Technologie zpracování se liší od výroby klasických sýrů ve tvaru cihly lisovacími formami, díky kterým pak sýr získává unikátní kulatý tvar.
Sýr je vhodný na výrobu obložených mís, chlebičků a pro každodenní využití v kuchyni.

Balení:

Plastová vanička; 100 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Výrobek byl uveden na trh v říjnu roku 2014.

Kde se prodává?
Výrobek je prodáván v síti prodejen RYNEK a přes společnost MADETA a.s. do různých obchodních sítí.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky, letáky.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Président Emmental Snack 200g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Lactalis CZ	6005
Soutěžní kategorie:	Tvrdé sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Přírodní zrající tvrdý plnotučný sýr

Složení: mléko, mlékařenské kultury, barvivo: beta karoten

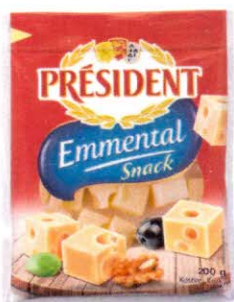
Sušina: 60%, Tuk v sušině: 45%

Nakrájené kostičky sýru emmental.

Président Emmental Snack je ideální pro posezení s přáteli.

Pohodlné servírování bez zbytečného krájení.

Balení:



Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Listopad 2014

Kde se prodává?

Makro

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Jedná se o předkrájené kostičky sýru Emmental. Exkluzivní výrobek na CZ trhu. V tomto formátu se na trhu objevují zatím jenom sýry italského typu (případně eidam).

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Sedlčanský Selský Hermelín	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o.	6006
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Selský Hermelín je zrající sýr s plnou chutí a vůní venkova. Selský Hermelín se vyrábí pomocí laktické technologie. Postupným prozráváním získává sýr charakteristický zvrásněný povrch se smetanově nažloutlou kůrkou a minimem bílé plísně.

Selský Hermelín si můžete vychutnat právě tak, jak ho máte nejraději. Mladý sýr je zajímavý svým čerstvým tvarohovým jádrem, ke konci trvanlivosti je pak krásně prozrálý s krémovou texturou, plnou výraznou chutí i vůní.

Složení: mléko, smetana, jedlá sůl, mléčné kultury

Sušina: min. 45 %, tuk min. 23 %

Balení:

Hmotnost: 100 g, alu folie, papírová krabička, karton (20 ks)

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Únor 2014

Kde se prodává?

Běžná maloobchodní síť po celé ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

TV kampaň, ochutnávky vč. větších eventů, PR, spotřebitelská soutěže o sýrové poklpy

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Sedlčanský Hermelín Nugetky	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o.	6007
Soutěžní kategorie:	Sýry přírodní	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Sýrové nugetky v křupavé strouhance s pšeničnými lupínky. Malé kousky Hermelínu celé obrostlé ušlechtilou bílou plísní obalené v křupavé strouhance s pšeničnými lupínky. Nugetky si můžete upéct v troubě i bez použití tuku. Jsou výborné do zeleninových salátů nebo jako sýrové jednohubky. Snadná a rychlá večeře. V balení po 8 ks.

Složení: sýr s bílou plísní na povrchu, strouhanka, rostlinný olej

Balení:

Hmotnost: 170 g, plastová vanička, papírová krabička, karton

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

leden 2015

Kde se prodává?

Běžná maloobchodní síť po celé ČR

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Ochutnávky, PR, spotřebitelská soutěž

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Retailové (spotřebitelské) balení sýrových nugetek, které patří mezi oblíbené snacky i u zákazníků restaurací s rychlým občerstvením jako např. Ikea či McDonald's.

Nugetky jsou malé kousky klasického Hermelínu, celé obrostlé ušlechtilou bílou plísní, teprve potom se obalují ve strouhance. Tímto způsobem si je v domácích podmínkách běžně nepřipravíte.

Nugetky jsou před smažené, stačí je pouze upéct v troubě bez použití dalšího tuku. Nabízejí tak zdravější a lehčí způsob přípravy.

Optimální velikost: 2 porce, 170 g



Kategorie 7

TAVENÉ SÝRY A TAVENÉ SÝROVÉ VÝROBKY

7 Kategorie: Tavené sýry a tavené sýrové výrobky

	Výrobek	Přihlašovatel
7001	Tavený sýr smetanový	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
7002	Tavený sýr s uzeným masem	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
7003	Sýr do trouby se salámem	TANY spol s r.o.
7004	Sýr do trouby se zeleninou	TANY spol s r.o.
7005	Smetanito s uzeným sýrem	BEL Sýry Česko a.s.

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Tavený sýr smetanový	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.	7001
Soutěžní kategorie:	Tavené sýry a tavené sýrové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: SÝRY, zahuštěná SYROVÁTKA, MÁSLO, pitná voda, TVAROH, SMETANA, tavící soli E 339, E 450, E 452

Tavený sýr obsahuje vyšší podíl sušiny, která pochází z kvalitních prozrálých přírodních sýrů. Tím je taveným sýrům dána typická sýrová chuť.

Výrobek je vhodný do pomazánek a pro každodenní použití ve studené i teplé kuchyni.

Balení:

Plastový kelímek; 180 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Výrobek byl uveden na trh v březnu roku 2015.

Kde se prodává?

Výrobek je prodáván v síti prodejen RYNEK.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky, letáky.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Tavený sýr s uzeným masem	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.	7002
Soutěžní kategorie:	Tavené sýry a tavené sýrové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	<input checked="" type="checkbox"/> ANO	<input type="checkbox"/> NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: SÝRY, zahuštěná SYROVÁTKA, MÁSLA, pitná voda, TVAROH, uzené maso 4 % (vepřové maso, jedlá sůl), SMETANA, tavící soli E 339, E 450, E 452
Tavený sýr s uzeným masem obsahuje vyšší podíl sušiny, která pochází z kvalitních prozrálých přírodních sýrů s přídáním uzenou vepřovou kýtu. Tím je taveným sýrům dána typická sýrová a zároveň masová chuť bez další aplikace aromat.
Výrobek je vhodný do pomazánek a pro každodenní využití v kuchyni.

Balení:

Plastová vanička; 180 g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Výrobek byl uveden na trh v březnu roku 2015.

Kde se prodává?
Výrobek je prodáván v síti prodejen RYNEK.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Internetové stránky, letáky.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Sýr do trouby se salámem	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TANY spol s r.o.	7003
Soutěžní kategorie:	Tavené sýry a tavené sýrové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: pitná voda, sýry, salám 8 %, máslo, klobása 4,5 %, sušená syrovátka, sterilovaná kapie 3 %, stabilizátor: modifikovaný škrob kukuřičný, E 466, E 412, tavicí soli E 339, E 450, E 452, hořčice plnotučná 1,5 %, směs koření a bylin.

TVS 45 %, střednětučný tavený sýr

Technologie: příjem surovin + kontrola, příprava suroviny, tavení sýrů – tavičky 87 °C, výdrž 5 min, formování, balení, chlazení, balení do kartonů, expedice.

Balení:

Umělohmotný kelímeček; 125 g; počet ks v kartonu: 14

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Výrobek byl uveden na trh v březnu roku 2014.

Kde se prodává?

AHOLD, TESCO, MADETA, APETITTO, OLEŠNICE, NORMA, POTRAVINY DVOŘÁČKOVÁ, COOP, POTRAVINY K + K

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Obchodní zástupce prezentace, veletrhy, letáky, internetové stránky TANY spol s r.o.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list



Název výrobku:	Sýr do trouby se zeleninou	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TANY spol s r.o.	7004
Soutěžní kategorie:	Tavené sýry a tavené sýrové výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: pitná voda, sýry, máslo, sušená syrovátka, sterilované cibulky 4 %, sterilovaná cuketa 3 %, stabilizátor: modifikovaný škrob kukuřičný, E 466, E 412, sterilovaná kapie 2 %, tavicí soli E 339, E 450, E 452, směs koření a bylin, před smažená cibule.
TVS 45 %, střednětučný, roztíratelný tavený sýr
Technologie: příjem surovin + kontrola, příprava suroviny, tavení sýrů – tavičky 87 °C, výdrž 5 min, formování, balení, chlazení, balení do kartonů, expedice.

Balení:

Umělohmotný kelímeček; 125 g; počet ks v kartonu: 14

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Výrobek byl uveden na trh v březnu roku 2014.

Kde se prodává?

AHOLD, TESCO, MADETA, APETITTO, OLEŠNICE, NORMA, POTRAVINY DVOŘÁČKOVÁ, COOP, POTRAVINY K + K

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Obchodní zástupce prezentace, veletrhy, letáky, internetové stránky TANY spol s r.o.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uveďte v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Smetanito s uzeným sýrem	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	BEL Sýry Česko a. s.	7005
Soutěžní kategorie:	Tavené sýry	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Obnovené odtučněné mléko, sýry (z toho uzený sýr 6%), smetana (7%), koncentrát mléčných bílkovin, tavící soli: E452, E331, máslo, aroma, jedlá sůl, regulátor kyselosti: kyselina citronová.
Sušina: 31%, tuk v sušině: 30%.

Výrobek je vyroben procesem tavení, teplotou nad 100°C.

K přímé spotřebě.

Balení:

Primární obal – hliníková fólie. Sekundární obal – papírová krabička.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Leden 2015

Kde se prodává?
Tradiční a moderní trh.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Promo akce, letáková podpora

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Kategorie 8

MLÉČNÉ DEZERTY A SPECIALITY

8 Kategorie: Mléčné dezerty a speciality

	Výrobek	Přihlašovatel
8001	Ochucená zakysaná smetana FOR MEN Coffe Brownie	Bohušovická mlékárna a.s.
8002	Pribináček – karamel	TPK, spol. s r.o. – provoz Pribina
8003	Pribináček - káva	TPK, spol. s r.o. – provoz Pribina
8004	Pribináček Mixík banán/kakao	TPK, spol. s r.o. – provoz Pribina
8005	Choceňské Tzatziki smetanové	Choceňská mlékárna s.r.o.
8006	Crème fraiche - Kysaná smetana vysokotučná 36%	Mlékárna Polná spol. s r.o.



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Ochucená zakysaná smetana FOR MEN Coffee brownie	Kód výrobku: 8001
Výrobce, přihlašovatel:	Bohušovická mlékárna, a.s.	
Soutěžní kategorie:	zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: zakysaná 16% smetana ochucená 18% ochucující složky kávového koláče. Přídavek inulinu.

Technologie: Standardizace, homogenizace a pasterace smetany. Přídavek smetanové kultury, koagulace. Plnění do sleevevaných PP obalů s prvotním přídavkem podložené ochucující kávové složky. Uzavírání, označení, skladování, logistika.

Použití: Na přímou konzumaci pro všechny spotřebitelské kategorie s marketingovým zaměřením na mužskou populaci.

Balení:

Polypropylénový sleevevaný kelímek s přivařitelným hliníkovým víčkem, hmotnost 140g.

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh? *Od 15.10 2014.*

Kde se prodává? *Nezávislý trh, Globus, HM Tesco.*

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

- *Facebook Kapucín ForMen*
- *časopisy pro muže (Forbes, Esquire apod.),*
- *ochutnávky*
- *PR články na webu*

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Příchuť zaměřená na podporu spotřeby zakysaných mléčných výrobků této kategorie v celosvětové **kampani Movember**, jejíž **symbolem** je **knír**. Tato kampaň upozorňuje na závažnost rakoviny prostaty a získává prostředky pro její prevenci a výzkum. Muži mají možnost pochutnat si na **trendové „mužské“ nové příchuťi** Coffee brownie – příchuťi kávového koláče. Výrobek je balen do celosleevevaného PP kelímku v černém líbivém designu.

Mlékárenský výrobek roku 2015



Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Pribináček - karamel	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o. Velkomoravská2714/28 695 01 Hodonín	8002
Soutěžní kategorie:	Speciality	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tradiční smetanový krém v nové příchuti, určeno pro dospělé.
Tuk – 14,7%, sušina 39%
Složení : tvaroh, smetana, cukr, karamelová složka 10%, jedlá želatina, xanthan, škrob

Balení:

Plastový IML kelímek á 80g
Hliníkové víčko

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
Uvedení v roce 2013
Kde se prodává?
Všechny obchodní řetězce a nezávislý trh.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015



Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Pribináček - káva	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o. Velkomoravská 2714/28 695 01 Hodonín	8003
Soutěžní kategorie:	Speciality	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):
Tradiční smetanový krém v nové příchuti, určeno pro dospělé. Tuk – 15,5%, sušina 38% Složení : tvaroh, smetana, cukr, kávová složka 4%, jedlá želatina, xanthan, škrob
Balení:
Plastový IML kelímek á 80g Hliníkové víčko
Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):
<i>Kdy byl výrobek uveden na trh?</i> Uvedení v roce 2013 <i>Kde se prodává?</i> Všechny obchodní řetězce a nezávislý trh.
Podpora prodeje a další marketingové aktivity:
V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

Mlékárenský výrobek roku 2015



Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Pribináček Mixík – banán/kakao	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	TPK, spol. s r.o. Velkomoravská2714/28 695 01 Hodonín	8004
Soutěžní kategorie:	Speciality	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tradiční smetanový krém, dvě příchutě v kelímku.
 Tuk – 15%, sušina 38%
 Složení : tvaroh, smetana, cukr, banánová složka 6%, čokoládová složka 6%, jedlá želatina, xanthan, škrob

Balení:

Plastový IML kelímek á 125g
 Hliníkové víčko

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?
 Uvedení v září 2014
Kde se prodává?
 Všechny obchodní řetězce a nezávislý trh.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Choceňské Tzatziki smetanové 180g	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Choceňská mlékárna s.r.o.	8005
Soutěžní kategorie:	Speciality	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?		NE

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Tzatziki jsou svou specifickou chutí ideálním doplňkem ke grilování, ale stejně tak dobře poslouží, jako osvěžující svačinka. Smetanové Tzatziki jsou navíc bez konzervačních látek a vhodné pro bezlepkovou dietu.

Balení:

Kelímek PP, víčko hliník
1 ks = 180g, karton 12 ks

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Kdy byl výrobek uveden na trh?

Březen 2014

Kde se prodává?

Výrobek se prodává na nezávislém (tradičním) trhu a je zařazen do sezónních akcí na vybraných řetězcích.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Výrobek je pravidelně podporován Image inzercí vyskytující se v tištěných médiích a na internetových serverech.

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku? (uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)



Mlékárenský výrobek roku 2015

Charakteristika výrobku – rodný list

Název výrobku:	Kysaná smetana vysokotučná 36%	Kód výrobku:
Výrobce, přihlašovatel:	Mlékárna Polná spol. s r. o., Za Nádražím 680, 588 13 POLNÁ	8006
Soutěžní kategorie:	Jogurty a zakysané výrobky	
Přihlašujete výrobek také do soutěže „Novinka roku“?	ANO	

Stručný popis výrobku (složení, technologie, použití):

Složení: smetana, mléčný koncentrát, mlékárenské kultury

Balení:

Baleno v PP kelímku s hliníkovým víčkem o váze 250g

Uvedení na trh, prodej (ve kterých obchodních systémech):

Výrobek byl uveden na trh v září roku 2014

Výrobek je k dostání:

Maloobchodní síť Hruška, spol. s r. o.

HORPO spol. s r.o.

Maso-uzeniny Habásko, Bělohorská 105, 636 00 Brno, Česká republika

KBJ VELKOOBCHODY s.r.o.

Podpora prodeje a další marketingové aktivity:

Návod pro použití v kuchyni a cukrárně

V čem spočívá inovativnost přihlašovaného výrobku?(uved'te v případě, že přihlášený produkt soutěží také jako „Novinka roku“)

V jedinečné jemné chuti a čisté mléčné vůni, smetana se krásně šlehá a vytváří hustý krém pro teplou i studenou kuchyni.



PŘIHLÁŠENÉ VÝROBKY 2015

1 Kategorie: Tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných

	Výrobek	Přihlašovatel
1001	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.
1002	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK mangos pomerančem	Bohušovická mlékárna a.s.
1003	Zákys s pomerančem	ORRERO a.s.
1004	Čerstvé mléko z Valašska 1,5 %	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
1005	Acidofilní mléko cereálie 3%	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
1006	Zákys	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
1007	Selské čerstvé mléko	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis
1008	Jogurt na pití Hruška	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis

2 Kategorie: Jogurty

	Výrobek	Přihlašovatel
2001	Activia bílá – bílý jogurt s bifidokulturou	Danone a.s.
2002	Activia malina – malinový jogurt s bifidokulturou	Danone a.s.
2003	Smetanový jogurt z Valašska – višně s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
2004	Smetanový jogurt z Valašska – jahoda s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
2005	Smetanový jogurt z Valašska – malina s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.
2006	Řecký jogurt bílý 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2007	Řecký jogurt meruňka + med 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2008	Řecký jogurt citron + limeta 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2009	Řecký jogurt vanilka 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.
2010	Selský jogurt lesní ovoce	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis
2011	Selský jogurt vlašský ořech	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis

3 Kategorie: Másla a mléčné pomazánky

	Výrobek	Přihlašovatel
3001	Roztíratelné máslo z Vysočiny	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
3002	Choceňská snídaneň natur 150g	Choceňská mlékárna s.r.o.
3003	Choceňská snídaneň se sýrem 150g	Choceňská mlékárna s.r.o.
3004	Tradiční pomazánkové Delikates 150g	Choceňská mlékárna s.r.o.

4 Kategorie: Tvarohy

	Výrobek	Příhlašovatel
4001	Tradiční tvaroh	ORRERO a.s.
4002	Tatra tvaroh tučný min 8,4 % tuku, suš. min 22%	Mlékárna Hlinsko a.s.
4003	Tatra tvaroh měkký min 0,5 % tuku, suš. min 16%	Mlékárna Hlinsko a.s.
4004	Tatra tvaroh tučný min 3,5 % tuku, suš. min 18%	Mlékárna Hlinsko a.s.

5 Kategorie: Přírodní sýry čerstvé sýry a termizované

	Výrobek	Příhlašovatel
5001	Lučina Žervé se sušenými rajčaty	TPK spol.s r.o. -provoz Sedlčany
5002	Lučina	TPK spol.s r.o. -provoz Sedlčany
5003	Čerstvý sýr Rajče - bazalka	Kromilk a.s.
5004	Giuncata con olive	ORRERO a.s.
5005	Matylda, čerstvý sýr	Polabské mlékárny, a.s.
5006	Žervé přírodní velikonoční	LAKTOS a.s.
5007	Imperial	LAKTOS a.s.

6 Kategorie: Přírodní sýry měkké, polotvrdé a tvrdé

	Výrobek	Příhlašovatel
6001	Gran Moravia plátky 100g	ORRERO a.s.
6002	ProvolonePiccante 200g	ORRERO a.s.
6003	Eidamský salámový sýr 30%	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
6004	Eidamský salámový sýr 40%	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
6005	President EmmentalSnack 200g	Mlékárna Klatovy a.s./ Lactalis
6006	Sedlčanský Selský Hermelín	TPK spol. s r.o., závod Sedlčany
6007	Sedlčanský Hermelín Nugetky	TPK spol. s r.o., závod Sedlčany

7 Kategorie: Tavené sýry a tavené sýrové výrobky

	Výrobek	Příhlašovatel
7001	Tavený sýr smetanový	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
7002	Tavený sýr s uzeným masem	Lacrum Velké Meziříčí, s.r.o.
7003	Sýr do trouby se salámem	TANY spol s r.o.
7004	Sýr do trouby se zeleninou	TANY spol s r.o.
7005	Smetanito s uzeným masem	BEL Sýry Česko a.s.

8 Kategorie: Mléčné dezerty a speciality

	Výrobek	Příhlašovatel
8001	Ochucená zakysaná smetana FOR MEN CoffeBrownie	Bohušovická mlékárna a.s.
8002	Pribináček – karamel	TPK, spol. s r.o. – provoz Pribina
8003	Pribináček - káva	TPK, spol. s r.o. – provoz Pribina
8004	Pribináček Mixík Kakao/banán	TPK, spol. s r.o. – provoz Pribina
8005	Choceňské Tzatziki smetanové	Choceňská mlékárna s.r.o.
8005	Crémefraiche - Kysaná smetana vysokotučná 36%	Mlékárna Polná spol. s r.o.

VÝROBKY SOUTĚŽÍCÍ O TITUL „NOVINKA ROKU 2015“

Mléčná řada		15 přihlášek
1001	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	
1002	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK mango s pomerančem	
1003	Zákys meruňka	
1007	Selské čerstvé mléko	
2002	Activia malina – malinový jogurt s bifidokulturou	
2006	Řecký jogurt bílý 5 % tuku	
2007	Řecký jogurt meruňka + med 4 % tuku	
2008	Řecký jogurt citron + limeta 4 % tuku	
2009	Řecký jogurt vanilka 4 % tuku	
3001	Roztíratelné máslo z Vysočiny	
3002	Choceňská snídaně natur 150g	
3003	Choceňská snídaně se sýrem 150g	
8001	FOR MEN Coffeebrownie, ochucená zak.smetana	
8004	Pribináček Mixík Kakao/banán	
8006	Kysaná smetana vysokotučná 36%, CrèmeFraiche	

Sýrová řada		13 přihlášek
4001	Tradiční tvaroh	
4002	Tatra tvaroh tučný min 8,4 % tuku	
4003	Tatra tvaroh měkký min 0,5 % tuku	
4004	Tatra tvaroh tučný min 3,5 % tuku	
5001	Lučina Žervé se sušenými rajčaty	
5003	Čerstvý sýr Rajče - bazalka	
5004	Giuncata con olive	
5005	Matylda čerstvý sýr	
5006	Žervé přírodní velikonoční	
5007	Imperiál	
6001	Gran Moravia Plátky 150g	
6005	President EmmentalSnack 200g	
6007	Sedlčanský Hermelín Nugetky	



Mlékárenský výrobek roku 2015

HODNOTITELSKÉ KOMISE

Hodnocení soutěžních výrobků probíhá vždy ve 2 paralelních odborných komisích (29.04.2015; VŠCHT 09:30 – 13:00h):

Komise A hodnotí celkem 25 výrobků:

Tekuté, mléčné výrobky včetně zakysaných (8), Másla a mléčné pomazánky (4), Čerstvé sýry (7), Mléčné dezerty a speciality (6)

Odborná komise A 1	
Ing. Václav Bárta - předseda	MILCOM servis a.s.
Ing. Zuzana Bubelová, PhD.	Univerzita Tomáše Bati, Zlín
Mgr. Ing. Vladimír Sýkora	Mendelova univerzita Brno
Ing. Josef Mrázek	VOŠP a SPŠM Kroměříž
Ing. Zdeňka Veselá	Ministerstvo zemědělství
Doc. Ing. Milada Plocková, CSc.	VŠCHT – Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Odborná komise A 2	
Ing. Šárka Horáčková, PhD.	VŠCHT – Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Ing. František Kruntorád, CSc.	AGRAL
MVDr. Ing. Dana Třísková	Ministerstvo zemědělství
MUDr. Petr Tláškal, CSc.	FN Motol, Společnost pro výživu
Ing. Alexandra Šalaková, CSc.	MILCOM a.s., VÚM
Ladislava Pospíšková	Mendelova univerzita Brno

Komise B hodnotí celkem 27 výrobků:

Jogurty (11), tvarohy (4), přírodní sýry (7), tavené sýry (5)

Odborná komise B 1	
Prof. Ing. Květoslava Šustová, PhD.	Mendelova univerzita Brno
Ing. Vendula Pachlová, PhD.	Univerzita Tomáše Bati, Zlín
Doc. Ing. Jiří Štětina, CSc.	VŠCHT, Ústav mléka, tuků a kosmetiky
Ing. Miroslava Suková	Společnost pro výživu
Ing. Miroslava Potůčková	



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Oceněné výrobky - hodnocení odbornými komisemi

A. VÝSLEDKY V JEDNOTLIVÝCH SOUTĚŽNÍCH KATEGORIÍCH

Pořadí	Výrobek	Přihlašovatel	Bodové ohodnocení
Tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných - 8 výrobků – uděleny 3 diplomy			
1.	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.	93,8
2.	Selské čerstvé mléko	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis	90,3
3.	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK mango s pomerančem	Bohušovická mlékárna a.s.	89,3
Jogurty – 11 výrobků; udělují se 3 diplomy			
1.	Smetanový jogurt z Valaška – jahoda s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.	84,6
2.	Řecký jogurt bílý 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.	84,4
3.	Řecký jogurt vanilka 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.	81,6
Másla a mléčné pomazánky - 4 výrobky; udělen 1 diplom			
1.	Roztíratelné máslo z Vysočiny	Lacrum Velké Meziříčí s.r.o.	84,3
Tvarohy – 4 výrobky; udělen 1 diplom			
1.	TATRA – Tvaroh tučný min 8,4% tuku	Mlékárna Hlinsko a.s.	68,0
Přírodní sýry čerstvé a termizované – 7 výrobků; uděleny 2 diplomy			
1.	Lučina	TPK s.r.o. – závod Sedlčany	89,7
2.	Čerstvý sýr Rajče - bazalka	Kromilk a.s.	80,8
Přírodní sýry měkké, polotvrdé a tvrdé – 7 výrobků; uděleny 2 diplomy			
1.	Gran Moravia, plátky 150g	Orrero a.s.	93,7
2.	Sedlčanský Selský Hermelín	TPK spol. s r.o., závod Sedlčany	93,3
Tavené sýry a tavené sýrové výrobky – 5 výrobků; udělen 1 diplom			
1.	Smetanito s uzeným sýrem	BEL Sýry Česko a.s.	71,3
Mléčné dezerty a speciality – 6 výrobků; uděleny 2 diplomy			
1.	Pribináček Mixík Kakao/banán	TPK spol. s r.o. – závod Pribina	76,9
2.	Pribináček - káva	TPK spol. s r.o. – závod Pribina	75,9

B. NOVINKA ROKU 2015 - soutěžilo 15 výrobků**Mléčná řada**

1.	Roztíratelné máslo z Vysočiny	LACRUM Velké Meziříčí s.r.o.
2.	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.
3.	Řecký jogurt bílý, 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.

Sýrová řada - soutěžilo 13 výrobků

1.	Gran Moravia plátky 150g	ORRERO a.s.
2.	Giuncata con Olive	ORRERO a.s.
3.	Sedlčanský Hermelín Nugetky	TPK spol. s r.o. závod Sedlčany

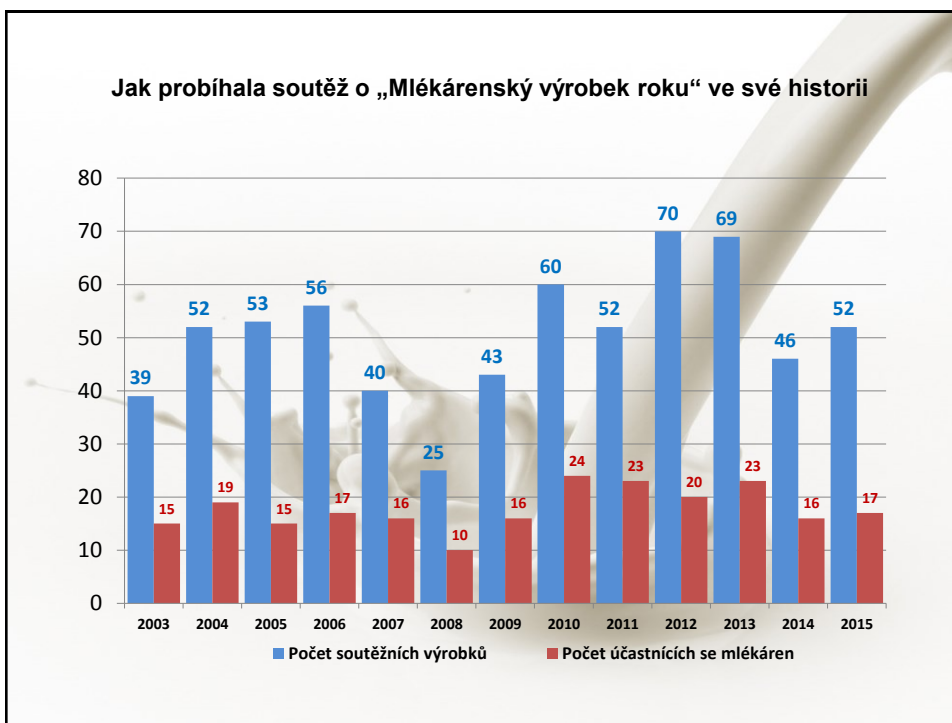
C. ABSOLUTNÍ VÍTĚZ 2015

Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.	93,8
---	---------------------------	------

D. CENA MÉDIÍ 2015

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015 – CENA MÉDIÍ			
1.	Provolone Pikante	ORRERO a.s.	11
2.	Imperiál	LAKTOS a.s.	10
3.	Čerstvé mléko z Valašska	Mlékárna Valašské Meziříčí	7

Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Českomoravský svaz mlékárenský



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

- V roce 2015 se jednalo již o **13. ročník** této soutěže
- Přihlášeno bylo **52 výrobků** od **17 výrobců**
- Výrobky byly zařazeny do **8 soutěžních kategorií**
- Nové a inovované výrobky uvedené prvně na trh soutěžily také o titul „**NOVINKA ROKU 2015**“ ve 2 soutěžních řadách: „mléčné“ a „sýrové“
- Hodnocení organizačně zabezpečil **Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha** a proběhlo **29.0.2015**
- Výrobky hodnotilo **30 nezávislých odborníků**
- Současně proběhlo také hodnocení v komisi složené z **8 novinářů**, kteří rozhodovali o „Ceně médií“



Členové odborných porot 29.04.2015

A1



Ing. V. Bárta



Ing. V. Sýkora



Ing. J. Mrázek



Ing. Z. Veselá



Doc. M. Pločková



Ing. Z. Bubelová

A2



Dr. Š. Horáčková



Ing. A. Šalaková



Ing. F. Kruntorád



Dr. D. Tříšková



MUDr. P. Tláskal



L. Pospíšková

B1



Prof. K. Šustová



Ing. V. Pachtová



Doc. J. Štětina



Ing. M. Suková



Ing. M. Potučková



Dr. I. Němečková

VŠCHT PRAHA **Členové odborných porot 29.04.2015**

B1



Doc. F.Buňka Ing. M.Hrubá MVDr.Grötschelová Mgr. H.Poláčková M.Pechačová Bc. P.Žila

Marketingové hodnocení



Ing. J.Kopáček doc.L.Čurda M.Němec ing.V.Bárta Dr. H.Přibyllová

Departážní komise



Ing. J.Kopáček doc. L.Čurda L.Likler ing. J. Štípková



JAK SOUTĚŽ DOPADLA?



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Kategorie: Tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných

V této kategorii soutěžilo 8 výrobků od 5 společností a do závěrečného finále byly nominovány tyto 3 výrobky:



Selské mléko čerstvé



Energetický jogurtový
nápoj BIG SHOCK
mango s pomerančem



Energetický jogurtový
nápoj BIG SHOCK
černý rybíz



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2015 SE STÁVÁ

Kategorie:
**Tekuté mléčné výrobky
včetně zakysaných**

Energetický jogurtový nápoj
BIG SHOCK!
Černý rybíz

Výrobce:
Bohušovická mlékárna
a.s.
Bohušovice nad Ohří

BIM
BOHUŠOVICKÁ
MLÉKÁRNA
a.s.





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Kategorie: Jogurty

V této nejpočetněji obsazené kategorii soutěžilo 11 výrobků ze 4 společností a do finále postoupily tyto 3 výrobky:



Smetanový jogurt
z Valašska
Jahoda s vanilkou



Řecký jogurt Milko
vanilka
4 % tuku



Řecký jogurt Milko
bílý
5 % tuku



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2015 SE STÁVÁ

Kategorie:
Jogurty

**SMETANOVÝ JOGURT
Z VALAŠSKA
Jahoda s vanilkou**

Výrobce:
Mlékárna Valašské Meziříčí
spol. s r.o.





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Kategorie: **Másla a mléčné pomazánky**

V této kategorii soutěžily 4 výrobky z 2 mlékáren
a mlékárenským výrobkem roku 2015 se stává:

**ROZTÍRATELNÉ
MÁSLO
Z VYSOČINY**

Výrobce:
Lacrum Velké Meziříčí s.r.o.



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Kategorie: **Tvarohy**

V této kategorii soutěžily o umístění 4 tvarohy ze 2 společností
a mlékárenským výrobkem roku 2015 se stává:

**TVAROH tučný, 250g,
min. 8,4 % tuku**

Výrobce:
Mlékárna Hlinsko a.s.





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
Kategorie: Přírodní sýry čerstvé a termizované

V této kategorii soutěžilo o umístění 7 výrobků z 5 společností a do finále postoupily tyto 2 výrobky:



Lučina



Čerstvý sýr Rajče - bazalka



**MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM
ROKU 2015 SE STÁVÁ**

Kategorie:
Čerstvé a termizované sýry

LUČINA

Výrobce:
**TPK spol. s r.o.,
závod Sedlčany**





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Kategorie: přírodní sýry zrající
(měkké, polotvrdé a tvrdé)

V této kategorii soutěžilo 7 sýrů ze 4 mlékáren a do finále postoupily tyto 2 výrobky:



Sedlčanský Hermelín
Selský



Gran Moravia
plátky 150g



MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM ROKU 2015 SE STÁVÁ

Kategorie:
Přírodní sýry zrající
(měkké, polotvrdé a tvrdé)

GRAN MORAVIA
plátky 150g

Výrobce:
ORRERO a.s.
Litovel – Tři Dvory





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
Kategorie: Tavené sýry a tavené sýrové výrobky

**V této kategorii soutěžily o umístění 5 výrobků ze 3 taviřen
a mlékárenským výrobkem roku 2015 se stává:**

SMETANITO
s uzeným sýrem



Výrobce:
Bel Sýry Česko a.s.



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
Kategorie: mléčné dezerty a speciality

**V této kategorii soutěžilo 6 výrobků ze 4 mlékáren a do finále
postoupily tyto 2 výrobky:**



Pribináček Mixik
Banán / Kakao



Pribináček pro dospělé
káva



**MLÉKÁRENSKÝM VÝROBKEM
ROKU 2015 SE STÁVÁ**

Kategorie:
MLéčné dezerty a speciality

**PRIBINÁČEK
MIXÍK
Banán / Kakao**

Výrobce:
**TPK spol. s r.o.,
závod Pribina Přibyslav**



ABSOLUTNÍ VÍTĚZ



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

ABSOLUTNÍ VÍTĚZ

Energetický jogurtový nápoj
BIG SHOCK!
Černý rybíz

Výrobce:
Bohušovická mlékárna a.s.

Blahopřejeme !



93,8 bodů



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY VČETNĚ ZAKYSANÝCH

SPOLEČNOSTI
BOHUŠOVICKÁ MLÉKÁRNA a.s.

ZA VÝROBEK
**ENERGETICKÝ JOGURTOVÝ NÁPOJ BIG SHOCK
ČERNÝ RYBÍZ**



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY VČETNĚ ZAKYSANÝCH

SPOLEČNOSTI
MLÉKÁRNA KUNÍN a.s. / LACTALIS

ZA VÝROBEK
SELSKÉ ČERSTVÉ MLÉKO



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY VČETNĚ ZAKYSANÝCH

SPOLEČNOSTI
BOHUŠOVICKÁ MLÉKÁRNA a.s.

ZA VÝROBEK
**ENERGETICKÝ JOGURTOVÝ NÁPOJ BIG SHOCK
MANGO S POMERANČEM**



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ, spol. s r.o.

ZA VÝROBEK
**SMETANOVÝ JOGURT Z VALAŠSKA
JAHODA S VANILKOU**





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.

ZA VÝROBEK
ŘECKÝ JOGURT BÍLÝ 5 % TUKU



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii JOGURTY

SPOLEČNOSTI
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.

ZA VÝROBEK
ŘECKÝ JOGURT VANILKA 4 % TUKU



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii MÁSLA A MLÉČNÉ POMAZÁNKY

SPOLEČNOSTI
LACRUM VELKÉ MEZIŘÍČÍ, s.r.o.

ZA VÝROBEK
ROZTÍRATELNÉ MÁSLA Z VYSOČINY





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii TVAROHY

SPOLEČNOSTI
MLÉKÁRNA HLINSKO a.s.

ZA VÝROBEK
TATRA - TVAROH TUČNÝ MIN 8,4% TUKU





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY ČERSTVÉ A TERMIZOVANÉ

SPOLEČNOSTI
TPK, spol. s r.o. – ZÁVOD SEDLČANY

ZA VÝROBEK
LUČINA





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY ČERSTVÉ A TERMIZOVANÉ

SPOLEČNOSTI
KROMILK a.s.

ZA VÝROBEK
ČERSTVÝ SÝR RAJČE – BAZALKA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY MĚKKÉ, POLOTVRDÉ A TVRDÉ

SPOLEČNOSTI
ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK
GRAN MORAVIA, PLÁTKY 150G



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii PŘÍRODNÍ SÝRY MĚKKÉ, POLOTVRDÉ A TVRDÉ

SPOLEČNOSTI
TPK, spol. s r.o. – ZÁVOD SEDLČANY
ZA VÝROBEK
SEDLČANSKÝ HERMELÍN SELSKÝ



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii TAVENÉ SÝRY A TAVENÉ SÝROVÉ VÝROBKY

SPOLEČNOSTI
BEL SÝRY ČESKO a.s.

ZA VÝROBEK
SMETANITO S UZENÝM SÝREM



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015
v kategorii MLÉČNÉ DEZERTY A SPECIALITY

SPOLEČNOSTI

TPK, spol. s r.o. – ZÁVOD PRIBINA

ZA VÝROBEK

PRIBINÁČEK MIXÍK BANÁN/KAKAO





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

FINALISTA SOUTĚŽE „MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015“
v kategorii MLÉČNÉ DEZERTY A SPECIALITY

SPOLEČNOSTI
TPK, spol. s r.o. – ZÁVOD PRIBINA

ZA VÝROBEK
PRIBINÁČEK - KÁVA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Novinka roku – Mléčná řada

SPOLEČNOSTI

LACRUM VELKÉ MEZIŘÍČÍ, s.r.o.

ZA VÝROBEK

ROZTÍRATELNÉ MÁSLA Z VYSOČINY





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

2. místo

Novinka roku – Mléčná řada

SPOLEČNOSTI

BOHUŠOVICKÁ MLÉKÁRNA a.s.

ZA VÝROBEK

**ENERGETICKÝ JOGURTOVÝ NÁPOJ BIG SHOCK
ČERNÝ RYBÍZ**



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

3. místo

Novinka roku – Mléčná řada

SPOLEČNOSTI

POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.

ZA VÝROBEK

ŘECKÝ JOGURT BÍLÝ 5 % TUKU



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Novinka roku – Sýrová řada

SPOLEČNOSTI
ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK
GRAN MORAVIA, PLÁTKY 150G





Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

2. místo

Novinka roku – Sýrová řada

SPOLEČNOSTI

ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK

GIUNCATA CON OLIVE



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

3. místo

Novinka roku – Sýrová řada

SPOLEČNOSTI

TPK, spol. s r.o. – ZÁVOD SEDLČANY

ZA VÝROBEK

SEDLČANSKÝ HERMELÍN NUGETKY



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Absolutní vítěz

SPOLEČNOSTI

BOHUŠOVICKÁ MLÉKÁRNA a.s.

ZA VÝROBEK

**ENERGETICKÝ JOGURTOVÝ NÁPOJ BIG SHOCK
ČERNÝ RYBÍZ**



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Hlavní cena médií

SPOLEČNOSTI

ORRERO a.s.

ZA VÝROBEK

PROVOLONE PICCANTE



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

2. cena médií

SPOLEČNOSTI
LAKTOS a.s.

ZA VÝROBEK
IMPERIÁL - ČERSTVÝ SÝR



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský
udělují

Diplom

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

3. cena médií

SPOLEČNOSTI

MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ, spol. s r.o.

ZA VÝROBEK

ČERSTVÉ MLÉKO Z VALAŠSKA



předseda ČMSM
Ing. Jiří Kopáček, CSc.

V Praze dne 27. května 2015

ministr zemědělství
Ing. Marian Jurečka



The importance of milk & dairy for children and a European perspective

Hélène Simonin, Director Food, Environment & Health (European Dairy Association)
27 May 2015 – **Czech Dairy Day**



www.euromilk.org/eda

connect to the world of dairy



Hélène Simonin – European Dairy Association |

The School Milk Scheme

- ➔ Exists since many years
- ➔ Planned revision on EU level





european dairy association

Hélène Simonin – European Dairy Association |

The School Milk Scheme:

The overarching aim of the School Milk Scheme is to encourage the consumption of agricultural products and **install healthy eating habits in EU children.**



Currently discussed in the European Parliament, the COMAGRI report goes **one important step** further than the European Commission's proposal, by broadening the list of eligible products:

➔ From plain drinking milk to include **unflavoured fermented milk (yogurt), cheese and curd.**

www.euromilk.org/eda

connect to the world of dairy



european dairy association

Hélène Simonin – European Dairy Association |

COMAGRI Amendment to Article 23- paragraph 2

However, the proposed compromise amendment excludes **flavoured fermented milk/yogurts** (those containing fruits, nuts and cocoa) and **flavoured milks** on the basis of arguments that are out of the scope of the School Milk Scheme, such as :

- More costly than unflavoured fermented milk (yogurts)
- Consumption of these products is stable
- The more "industrialised" the products are, the less money will go to farmers



www.euromilk.org/eda

connect to the world of dairy



european dairy association

Hélène Simonin – European Dairy Association

Breaking down the myths and misconceptions surrounding flavoured milk & yogurts

The benefits of consuming flavoured milk and yogurts:

- ➔ Flavoured milks and yogurts are a good way to **increase milk consumption** among children to **enhance the nutritional value of their diet**.
- ➔ Studies demonstrate that the inclusion of flavoured milk is associated with **higher total milk consumption** and **better overall diet quality without any adverse impact on weight**
- ➔ A recent study showed that removal of flavoured milks from schools leads to a **decrease in overall milk intake**, **negatively impacts nutrient intake** and leads to **increase of milk wastage** (failing to completely finish milk portion)
- ➔ Many studies have demonstrated a **beneficial impact** of yogurt consumption **on several cardiometabolic outcomes** including a reduced risk of type 2 diabetes, hypertension and stroke and no adverse effects on coronary heart disease



www.euromilk.org/eda

connect to the world of dairy



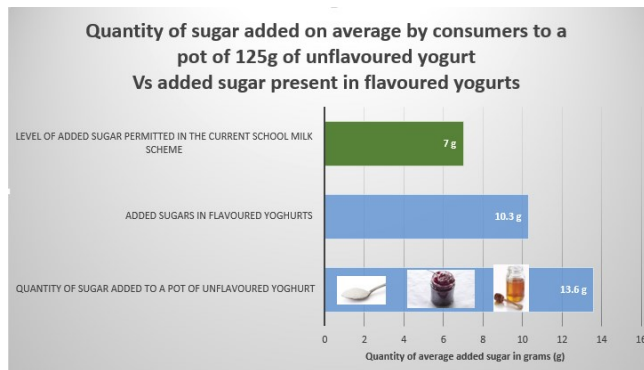
european dairy association

Hélène Simonin – European Dairy Association

Studies show flavoured yogurt contains LESS sugar than unflavoured yogurt

Research shows that in 30-60% cases a sweetening agent is added to unflavoured yogurt, such as sugar, honey or jam

On average consumers add 13.6 g sugar to their unflavoured yogurt. This is considerably higher compared to the sugar present in flavoured yogurt (10.3g)





european dairy association

Hélène Simonin – European Dairy Association |

Conclusion

The overall objective of the School Milk Scheme is to help delivering **a nutritious and balanced diet** to EU children and to encourage healthy eating habits.

Although milk is one of the most nutritionally complete products, the EU is experiencing a **negative trend of decreasing milk consumption**.

As such, it is **important to offer a broader category of dairy** products to cater to the preference of a wider audience to avoid exacerbating the trend of decreasing milk consumption and prevalent micronutrient deficiencies in children.

www.euromilk.org/eda

connect to the world of dairy



european dairy association


Hélène Simonin – European Dairy Association | 8

Saturated Fat: from enemy to friend



www.euromilk.org/eda

connect to the world of dairy

 **eda** european dairy association | Hélène Simonin – European Dairy Association | 9

Saturated Fat: from enemy to friend

- ➔ Consumption of dairy products is **not associated with an increased risk of CVD, stroke or coronary artery disease**
- ➔ **Neutral or beneficial effects** of dairy foods – including full-fat products – on risk of CVD and other metabolic disorders i.e. blood pressure and type 2 diabetes
- ➔ **Specific food sources of saturated fat (dairy compared to other foods)** may influence **CVD risk differently**
- ➔ Effects of **whole foods** and risk of CVD **Vs focus on single nutrients**
- ➔ Cheese and dairy products are **nutrient-dense foods** that give people pleasure in their daily meals


www.euromilk.org/eda connect to the world of dairy

 **eda** european dairy association | Hélène Simonin – European Dairy Association |  **Trans Fats!**


Trans Fatty Acids




- ➔ Update on the **European Commission report on TFAs: policy options being explored- mandatory TFA content declaration, legal limits on TFA content of food, voluntary agreements**
- ➔ **EDA lobby activities** towards **EU Commission & Parliament**
- ➔ Cornerstone of our position:

Distinction between industrial TFAs vs Natural TFAs



www.euromilk.org/eda

 Hélène Simonin – European Dairy Association



www.euomilk.org/eda connect to the world of dairy



Thank you

Hélène Simonin
Director Food, Environment & Health, hsimonin@euomilk.org
EDA – European Dairy Association
Avenue d'Auderghem 22-28, 1040 Brussels, www.euomilk.org/EDA



www.euomilk.org/eda connect to the world of dairy



 **NOVINKA ROKU 2015**

NOVINKA **Mléčná řada**

O titul „Novinka roku 2015“ v mléčné řadě se letos ucházelo 15 zcela nových nebo inovovaných výrobků, které byly na trh uvedeny za poslední rok.
Porotci do závěrečného finále vybrali tyto 3 výrobky:

 <p>Recký jogurt Milko bílý, 5 % tuku</p> 	 <p>Roztíratelné máslo z Vysočiny</p> 	 <p>Energetický jogurtový nápoj Big Shock! Černý rybíz</p> 
---	---	--

 **NOVINKA ROKU 2015**

NOVINKA **Mléčná řada**

NOVINKOU ROKU 2015 se v mléčné řadě stává:
ROZTÍRATELNÉ MÁSLU Z VYSOČINY
ze společnosti Lacrum
Velké Meziříčí s.r.o.

Blahopřejeme !!!



**NOVINKA ROKU 2015**

NOVINKA **Sýrová řada**

O titul „Novinka roku 2015“ v sýrové řadě letos soutěžilo 13 zcela nových nebo inovovaných sýrů a tvarohů, které byly na trh uvedeny za poslední rok. Porotci do závěrečného finále vybrali tyto 3 výrobky:

 Gran Moravia Plátky 150g 	 Sedčanský Hermelín Nugetky 	 Giuncata con olive 
---	---	---

**NOVINKA ROKU 2015**

NOVINKA **Sýrová řada**

NOVINKOU ROKU 2015 se v sýrové řadě stává:

GRAN MORAVIA plátky
ze společnosti ORRERO a.s.



Blahopřejeme !!!



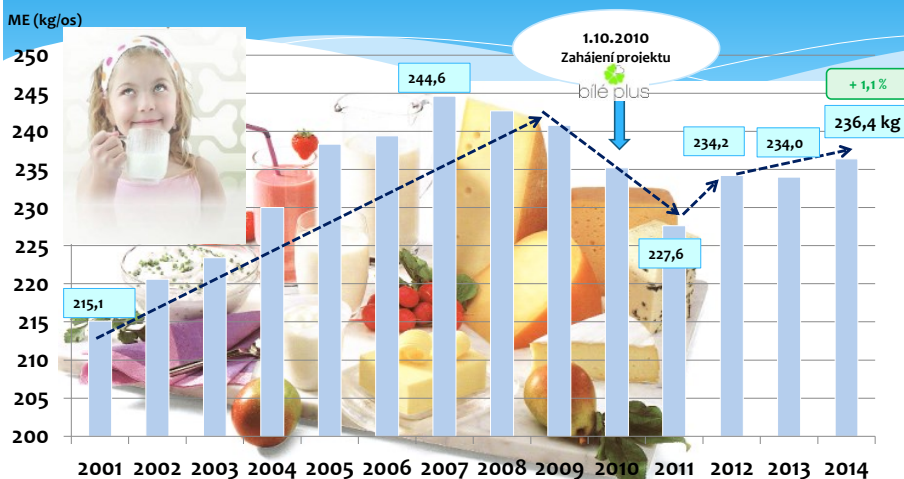
Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků



Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Českomoravský svaz mlékárenský



Vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků v ČR v hodnotě mléčného ekvivalentu (bez másla)



2014: opětovný růst spotřeby mléka a mléčných výrobků



Silné dovozy mléčných výrobků do ČR pokračují

Opatření ČNB na to nemělo žádný vliv; ruské embargo ještě situaci zhoršilo

- Česká domácí výroba mléčných výrobků je ohrožována silnou konkurencí konkurenčních produktů ze zahraničí, obzvláště z Německa, Belgie a z Polska.
- Dovází se zejména sýry, zakysané výrobky a máslo.
- Bohužel kvalita dovoзовého zboží není vždy optimální a často zaměstnává státní dozorové orgány.
- V loňském roce se dovoz zvýšil po uvalení ruského embarga



Podíl dovozu na celkové spotřebě 

2003	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
13,5 %	37,3 %	36,6 %	38,2 %	38,6 %	39,9 %	40,8 %	40,8 %	42,9 %

  **2012**
61,4 %

Porovnání naší spotřeby jednotlivých mléčných výrobků se sousedy

Konzumní mléko				Zakysané výrobky			Sýry a tvarohy			Máslo					
2012	2013	2014		2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014			
57,2	60,4	60,0	litrů	16,2	14,9	14,5	kg	16,8	16,3	16,6	kg	5,2	5,1	5,1	kg
Spotřeba oživuje, přibývá čerstvé mléko				Opětovné oživení			Spotřeba přírodních sýrů poklesla, tvarohy vzrostly			Spotřeba je dlouhodobě stabilní a relativně vysoká					
EU 27	63,6 l			EU 27	18,7 kg			EU 27	17,2 kg			EU 27	3,6 kg		
Německo	53,8 l			Německo	17,1 kg			Německo	24,3 kg			Německo	6,2 kg		
Rakousko	76,7 l			Rakousko	?			Rakousko	19,9 kg			Rakousko	5,3 kg		
Polsko	42,2 l			Polsko	?			Polsko	11,4 kg			Polsko	4,1 kg		
Slovensko	48,1 l			Slovensko	?			Slovensko	11,2 kg			Slovensko	3,2 kg		

Děkuji Vám za pozornost

Více informací:
 Českomoravský svaz mlékárenský
 V Olšínách 75, 100 00 Praha 10
 Tel.: 602 271 315
www.cmsm.cz
 E-mail: info@cmsm.cz



VÝSLEDKY SOUTĚŽNÍ ANKETY O NEJLEPŠÍ ČESKOU SÝROVOU ETIKETU ZA ROK 2014



Klub sběratelů kuriozit®

3. MÍSTO
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.

KOLEKCE ETIKET NA
PASTEVECKÝ SÝR
čerstvý, čerstvý kozí a uzený



Klub sběratelů kuriozit®

2. MÍSTO
MADETA a.s.
KOLEKCE OBALŮ NA
TYLŽSKÝ SÝR a
TYLŽSKÝ SÝR UZENÝ
plátkový zrající sýr



Klub sběratelů kuriozit®



Klub sběratelů kuriozit uděluje
DIPLOM
za **2. místo**
v anketě o nejlepší sýrovou etiketu České republiky 2014

MADETA a.s.
Rudolfovská 246 / 83
370 50 České Budějovice

Jaromír Lebl
vedoucí sekce SE

Ladislav Lihler
předseda SKK

Klub sběratelů kuriozit, Sekce sýrové etikety, P.O. B. 55, 102 01 Praha 010

1. MÍSTO
LACTALIS CZ s.r.o.
KOLEKCE KRABÍČEK NA TAVENÉ SÝRY
PRESIDENT
Cheddar, Uzený s pepřem a Bleu



Klub sběratelů kuriozit®



Klub sběratelů kuriozit uděluje
DIPLOM
za **1. místo**
v anketě o nejlepší sýrovou etiketu České republiky 2014

LACTALIS CZ s.r.o.
Libalova 2345 / 1
149 00 Praha 4 Chodov

Jaromír Lebl
vedoucí sekce SE

Ladislav Lihler
předseda SKK

Klub sběratelů kuriozit, Sekce sýrové etikety, P.O. B. 55, 102 01 Praha 010



**Ministerstvo zemědělství
Českomoravský svaz mlékárenský
Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha**

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015

Tisková zpráva

Třináctého ročníku soutěže o „Mlékárenský výrobek roku“ se zúčastnilo 17 tuzemských výrobců, kteří do hodnocení přihlásili celkem 52 výrobků, tedy o 6 více než v předchozím roce. Výrobky byly hodnoceny celkem v 8 kategoriích:

1. tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných
2. jogurty
3. máslo a mléčné pomazánky
4. tvarohy
5. přírodní sýry čerstvé a termizované
6. přírodní sýry zrající
7. tavené sýry a tavené sýrové výrobky
8. mléčné dezerty a speciality.

V rámci soutěže byly vyhlášeny rovněž „Novinky roku 2015“ v mléčné a v sýrové řadě.

Hodnocení za účasti 30 nezávislých porotců proběhlo 29.dubna na Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha. Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale posuzována byla také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a také správnost značení výrobků podle platné potravinové legislativy.

U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Jednou ze zajímavostí letošních novinek bylo zaměření na cílovou skupinu dospělých – např. mléčné energetické nápoje či mléčné dezerty pro dospělé. V ochucených variantách výrobků se rovněž objevily nové a poměrně zajímavé příchutě a ingredience – např. olivy, sušená rajčata, tzatziki, mango, pomeranč, hruška, med či karamel. Nejvíce byly při letošní soutěži opět zastoupeny jogurty a sýry.

Výsledky akce „Mlékárenský výrobek roku 2015“ byly za přítomnosti zástupců veřejného života, médií a samozřejmě odborníků a manažerů mlékárenského průmyslu a zemědělské prvovýroby,

vyhlášeny 27. května na společensko-odborné akci „Oslava mléka“ v překrásném prostředí Rytířského sálu na zámku v Kostelci nad Černými lesy. Účastníci si zde připomněli letošní „Světový den mléka“, který se na podnět Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957, tedy letos již po osma padesáté. Zástupci úspěšných mlékárenských podniků zde převzali diplomy za oceněná místa jednotlivých soutěžních kategoriích, vyhlášen byl také letošní absolutní vítěz soutěže, dvěma výrobkům bylo uděleno ocenění „Novinka roku 2015“ a zástupci novinářů předali ještě své „Ceny médií“.

V závěru slavnostního ceremoniálu vyhlásil Českomoravský svaz mlékárenský nový ročník soutěže o „Mlékárenský výrobek roku 2016“.

A. VÝSLEDKY V JEDNOTLIVÝCH SOUTĚŽNÍCH KATEGORIÍCH

Pořadí	Výrobek	Přihlašovatel	Bodové ohodnocení
Tekuté mléčné výrobky včetně zakysaných - 8 výrobků – uděleny 3 diplomy			
1.	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.	93,8
2.	Selské čerstvé mléko	Mlékárna Kunín a.s. / Lactalis	90,3
3.	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK mango s pomerančem	Bohušovická mlékárna a.s.	89,3
Jogurty – 11 výrobků; udělují se 3 diplomy			
1.	Smetanový jogurt z Valašska – jahoda s vanilkou	Mlékárna Valašské Meziříčí spol. s r.o.	84,6
2.	Řecký jogurt bílý 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.	84,4
3.	Řecký jogurt vanilka 4 % tuku	Polabské mlékárny a.s.	81,6
Másla a mléčné pomazánky - 4 výrobky; udělen 1 diplom			
1.	Roztíratelné máslo z Vysočiny	Lacrum Velké Meziříčí s.r.o.	84,3
Tvarohy – 4 výrobky; udělen 1 diplom			
1.	TATRA – Tvaroh tučný min 8,4% tuku	Mlékárna Hlinsko a.s.	68,0
Přírodní sýry čerstvé a termizované– 7 výrobků; uděleny 2 diplomy			
1.	Lučina	TPK s.r.o. – závod Sedlčany	89,7
2.	Čerstvý sýr Rajče - bazalka	Kromilk a.s.	80,8
Přírodní sýry měkké, polotvrdé a tvrdé – 7 výrobků; uděleny 2 diplomy			
1.	Gran Moravia, plátky 150g	Orrero a.s.	93,7
2.	Sedlčanský Selský Hermelín	TPK spol. s r.o., závod Sedlčany	93,3
Tavené sýry a tavené sýrové výrobky – 5 výrobků; udělen 1 diplom			
1.	Smetanito s uzeným sýrem	BEL Sýry Česko a.s.	71,3
Mléčné dezerty a speciality – 6 výrobků; uděleny 2 diplomy			
1.	Pribináček Mixík Kakao/banán	TPK spol. s r.o. – závod Pribina	76,9
2.	Pribináček - káva	TPK spol. s r.o. – závod Pribina	75,9

B. NOVINKA ROKU 2015 - soutěžilo 15 výrobků**Mléčná řada**

1.	Roztíratelné máslo z Vysočiny	LACRUM Velké Meziříčí s.r.o.
2.	Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.
3.	Řecký jogurt bílý, 5 % tuku	Polabské mlékárny a.s.

Sýrová řada - soutěžilo 13 výrobků

1.	Gran Moravia plátky 150g	ORRERO a.s.
2.	Giuncata con Olive	ORRERO a.s.
3.	Sedlčanský Hermelín Nugetky	TPK spol. s r.o. závod Sedlčany

C. ABSOLUTNÍ VÍTEŽ 2015

Energetický jogurtový nápoj BIG SHOCK černý rybíz	Bohušovická mlékárna a.s.	93,8 bodů
--	----------------------------------	------------------

D. CENA MÉDIÍ 2015

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015 – CENA MÉDIÍ			
1.	ProvolonePikante	ORRERO a.s.	11
2.	Imperiál	LAKTOS a.s.	10
3.	Čerstvé mléko z Valašska	Mlékárna Valašské Meziříčí	7

27. května 2015
ing. Jiří Kopáček, CSc. - předseda
Českomoravský svaz mlékárenský

info@csmm.cz

GSM: 602 271 315



Novinářské hodnocení na VŠCHT, 29.4.2015



MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2014 CENA MÉDIÍ

Komise složená z 8 zástupců médií vybrala z 52 soutěžních výrobků tyto tři finalisty:



Čerstvé mléko
z Valašska



Imperiál
čerstvý sýr



Provolone
Piccante





MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2015 HLAVNÍ CENA MÉDIÍ

PROVOLONE PICCANTE

Výrobce:
Orrero a.s.
Litovel – Tři Dvory



**Děkujeme všem účastníkům letošní
soutěže, blahopřejeme všem oceněným
a těšíme se na účast v roce 2016**

www.conferencepartners.cz/OSLAVAMLEKA

